

ITEM #0503217

3-BURNER GRILL WITH SIDE BURNER

MODEL #GD4215S

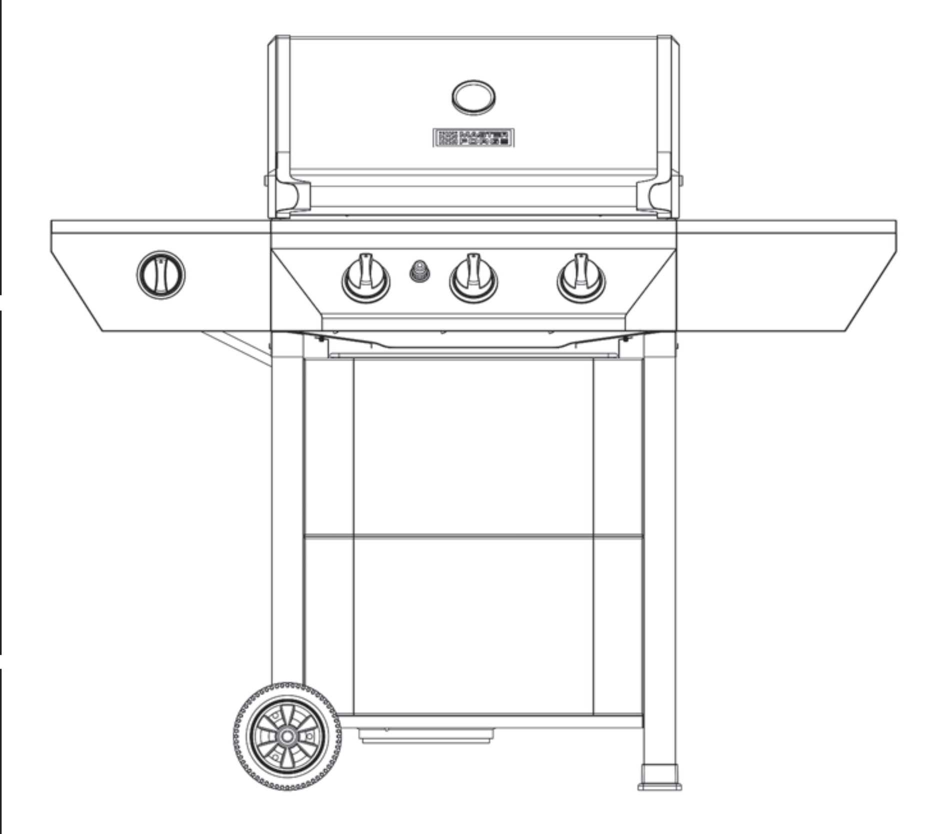
Español p. 38

 **WARNING**
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

 **WARNING**
1. **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

 **DANGER**
If you smell gas:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flames.**
3. **Open the lid.**
4. **If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

 **WARNING**
For Outdoor Use Only









ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number ___________________________ **Purchase Date** ___________________________



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

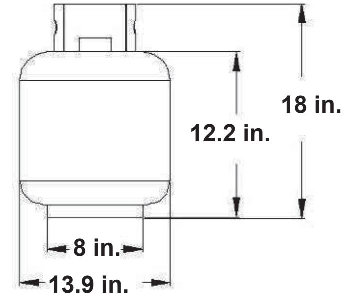
AB13583

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8:00 am to 6:00 pm, EST, Monday- Thursday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m., EST, Friday.

- The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1.
- This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.
- This outdoor grill is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats.
- A minimum clearance of 36 in. from combustible constructions to the sides of the grill and 36 in. from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.
- The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.
- Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.
- Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
- Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.
- Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
- Never use charcoal in the grill.
- Never use the grill in windy areas.
- Only a 20 lb. LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. A 20 lb LP-Gas cylinder's dimensions are:



- Never use the grill without the drip tray installed and pushed completely into the back of the grill. Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
- Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11.0 iwc.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.

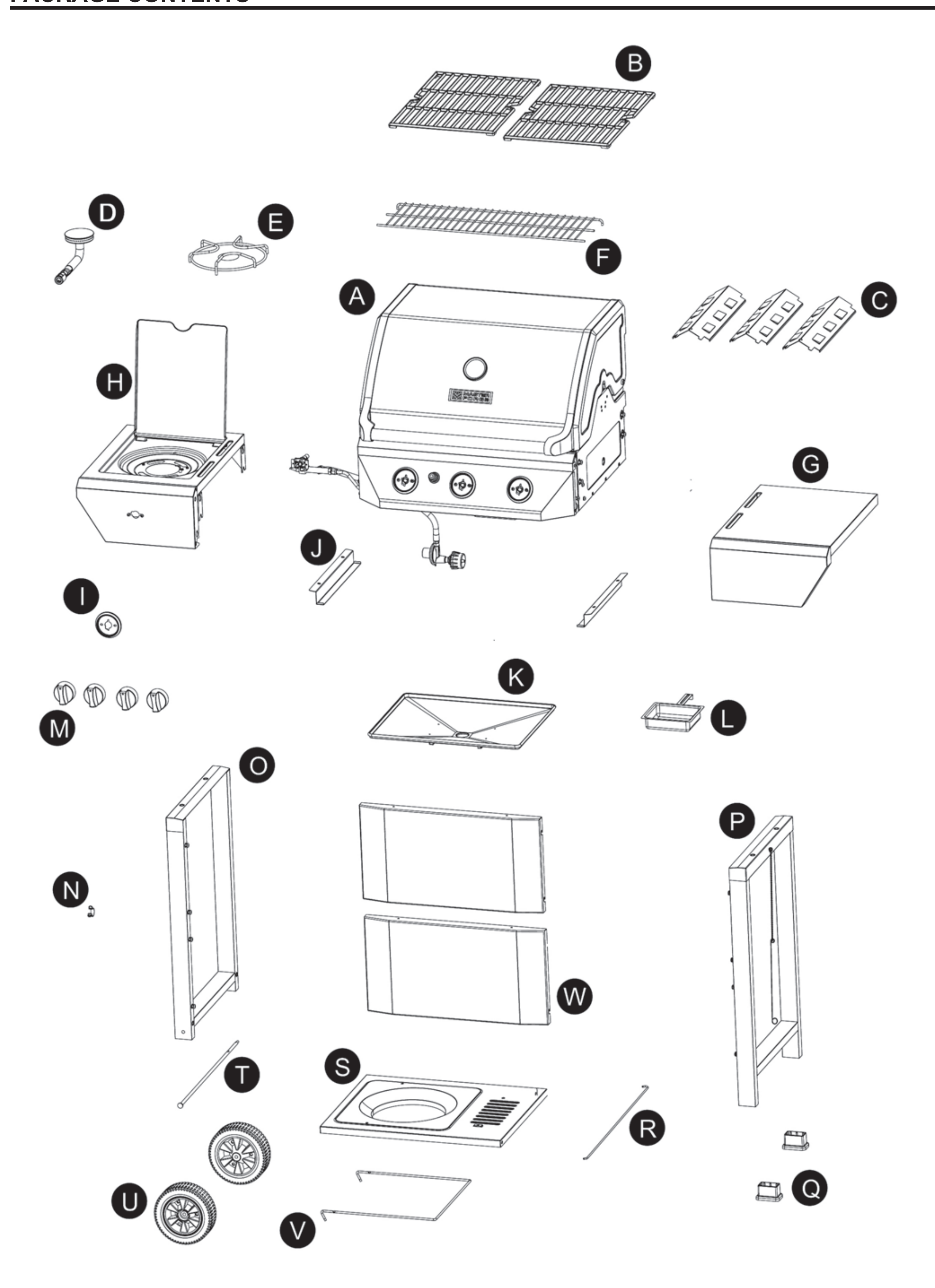
- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- The regulator and hose assembly must be routed through the left leg assembly. Regulator must be locked with regulator hose lock before connected with LP tank. See page 18 for detailed assembly instructions.
- DANGER: If the information in above is not followed exactly, a fire causing death or serioius injury may occur.
- The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa).
- **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the state of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

IMPORTANT: We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified by the manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill with other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

WARNING: Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your Owner's Manual for more information concerning filling your LP tank.

PACKAGE CONTENTS

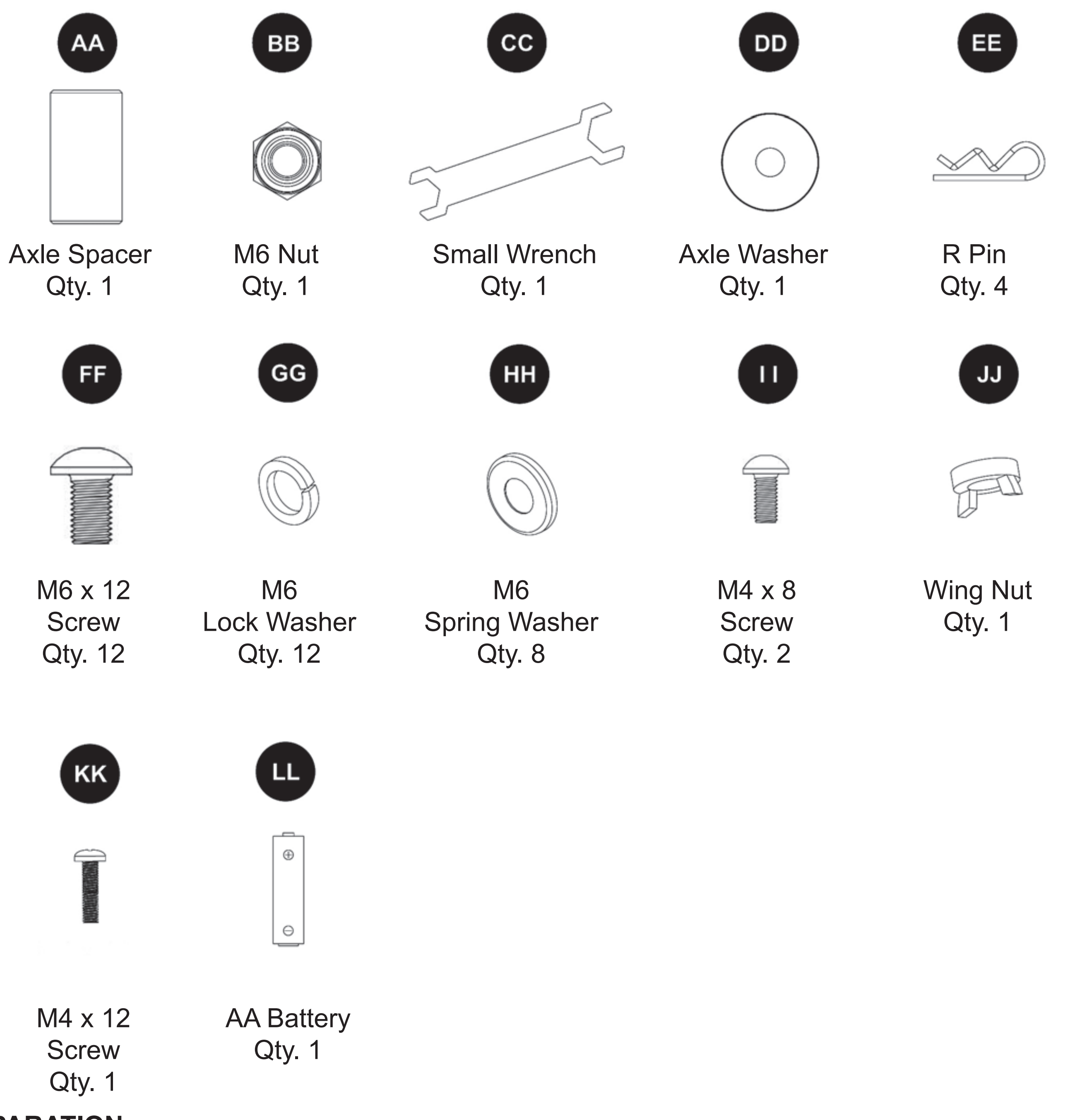


PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Firebox and Hood Assembly	1
B	Cooking Grate	2
C	Heat Tent	3
D	Side Burner	1
E	Side Burner Grid	1
F	Warming Rack	1
G	Right Side Table	1
H	Left Side Burner Table	1
I	Knob Bezel	1
J	Drip Tray Bracket	2
K	Drip Tray	1
L	Grease Cup	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
M	Knob	4
N	Regulator Hose Lock	1
O	Left Leg Assembly	1
P	Right Leg Assembly	1
Q	Cart Leg Mat	2
R	Diagonal Bar Barrier	1
S	Bottom Panel	1
T	Wheel Shaft	1
U	Wheel	2
V	Gas Cylinder Safety Stop	1
W	Front Panel	2

HARDWARE CONTENTS



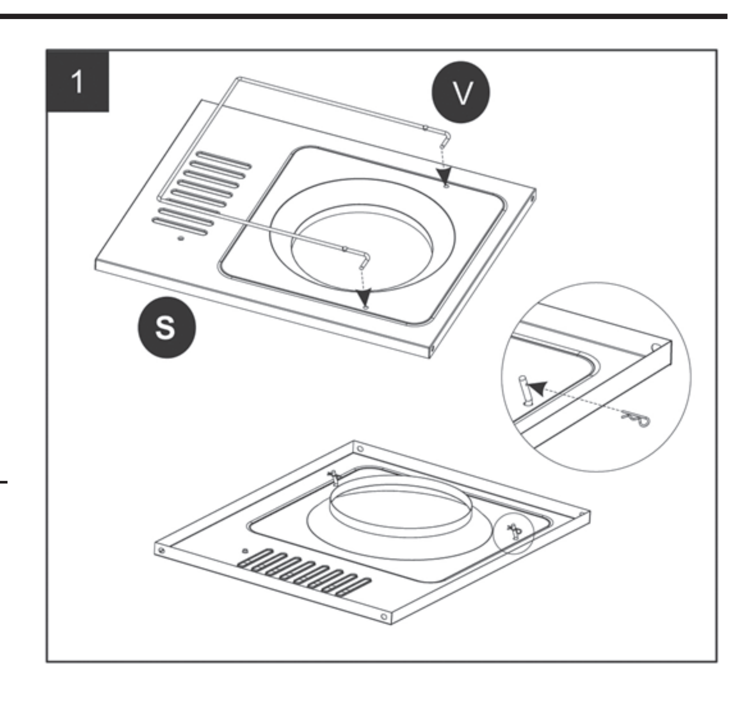
PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Tools required for assembly (not included): Phillips Screwdriver, Soft Hammer.

1. Install gas cylinder safety stop

Put the gas cylinder safety stop (V) into the holes of the bottom panel (S), then turn over the bottom panel (S) and insert 2 R pins (EE) into the small holes of gas cylinder safety stop (V).



Hardware Used

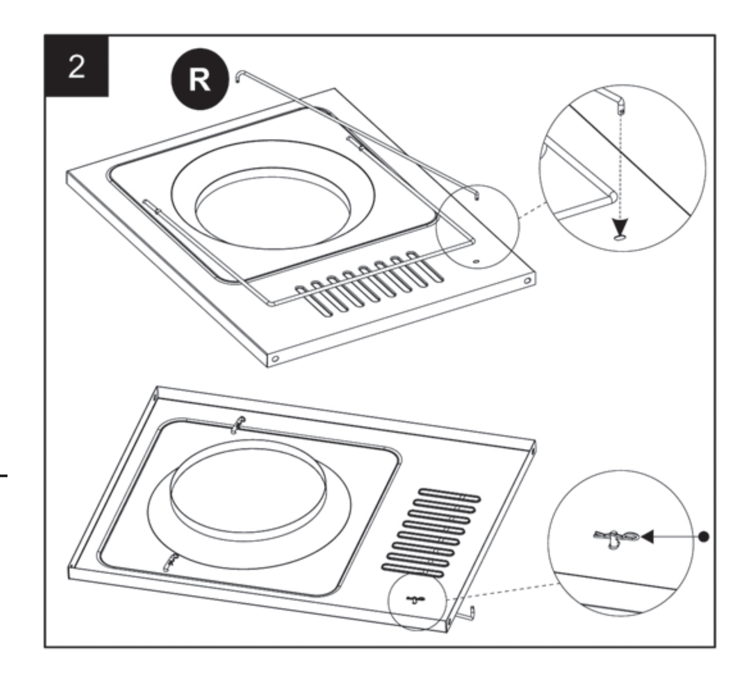




R Pin x 2

2. Install diagonal bar barrier

Put one end of diagonal bar barrier (R) into the hole of bottom panel (S), then turn over the bottom panel (S) and insert R pin (EE) into the small hole of diagonal bar barrier (R).



Hardware Used

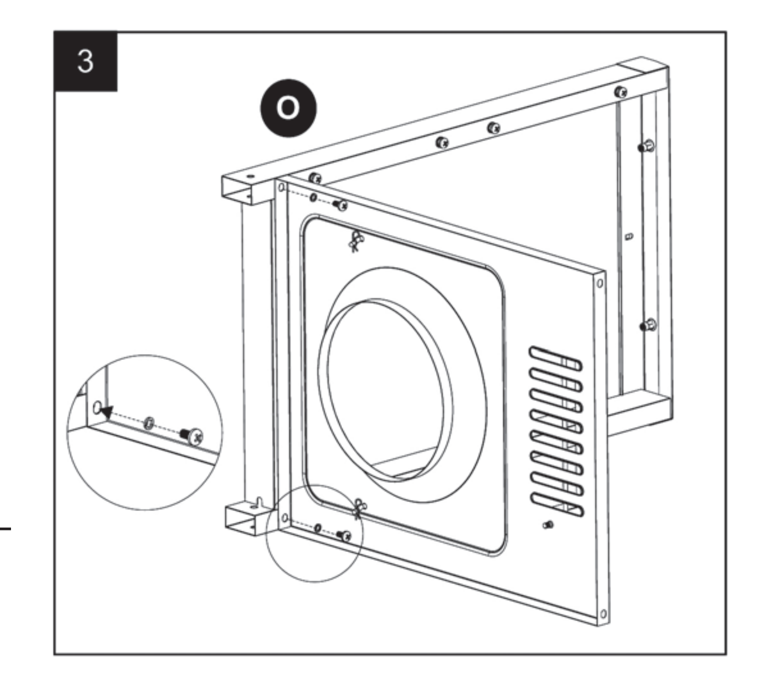




R Pin x 1

3. Install left leg assembly

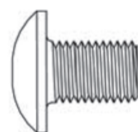
Install left leg assembly (O) into bottom panel (S) with M6 x 12 screws (FF) and M6 lock washers (GG).



Hardware Used



M6 x 12
Screw



x 2



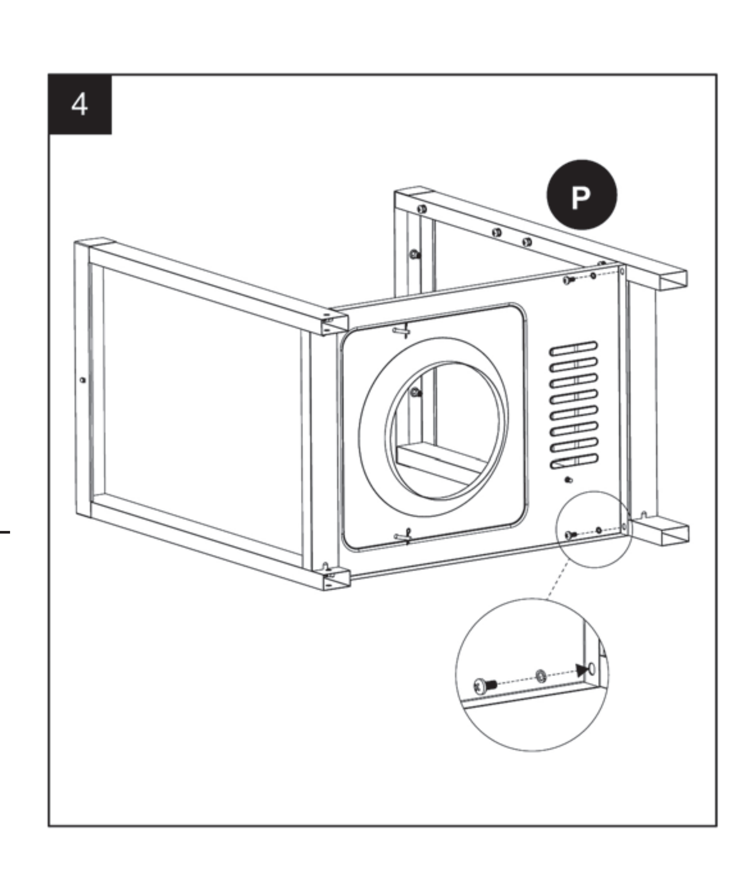
M6
Lock Washer



x 2

4. Install right leg assembly

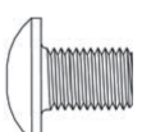
Install right leg assembly (P) into bottom panel (S) with M6 x 12 screws (FF) and M6 lock washers (GG).



Hardware Used



M6 x 12
Screw



x 2



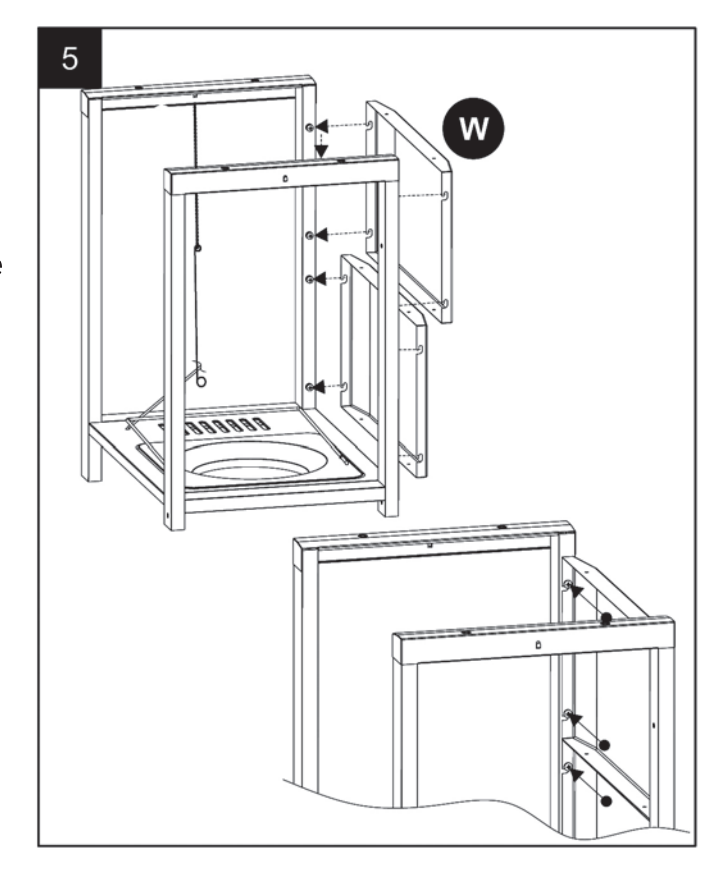
M6
Lock Washer



x 2

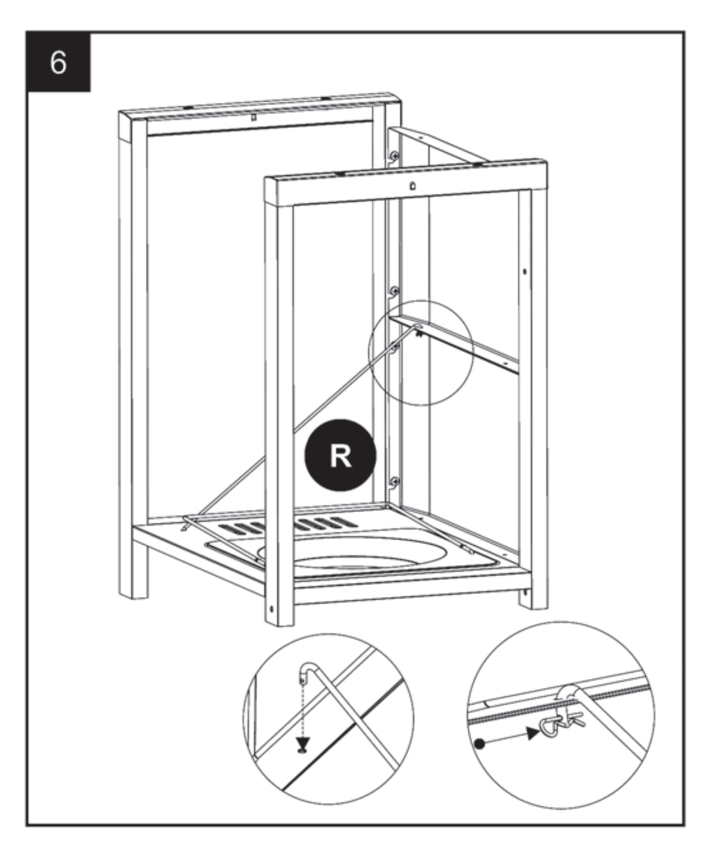
5. Install front panels

Align the two front panels (W) to preinstalled screws on front legs of cart.
Slide the front panels (W) into place and tighten all 8 screws . Note: The front panel with the labels should be placed at the top of the cart. The front panel with no labels should be placed the at bottom of cart.



6. Install diagonal bar barrier

Put the other end of diagonal bar barrier (R) into the hole of front panel (W), then insert R pin (EE) into the small hole of diagonal bar barrier (R). Noted: After installing, do not uninstall the diagonal bar barrier while using the grill.

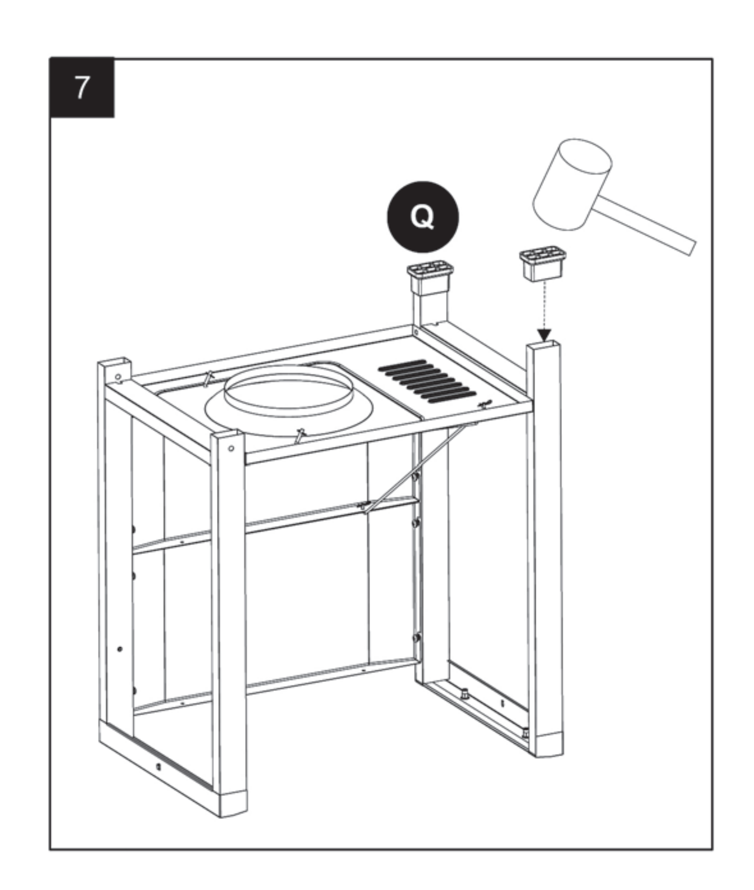


Hardware Used

		R Pin	x 1

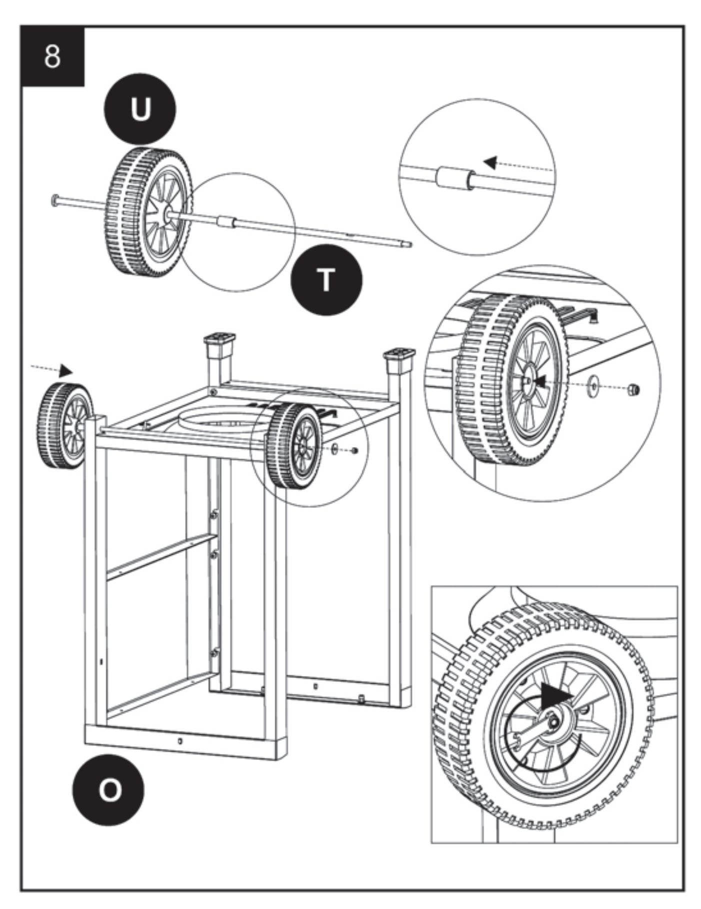
7. Install cart leg mat

Install two cart leg mats (Q) into the legs of right leg assembly (P) with a soft hammer.

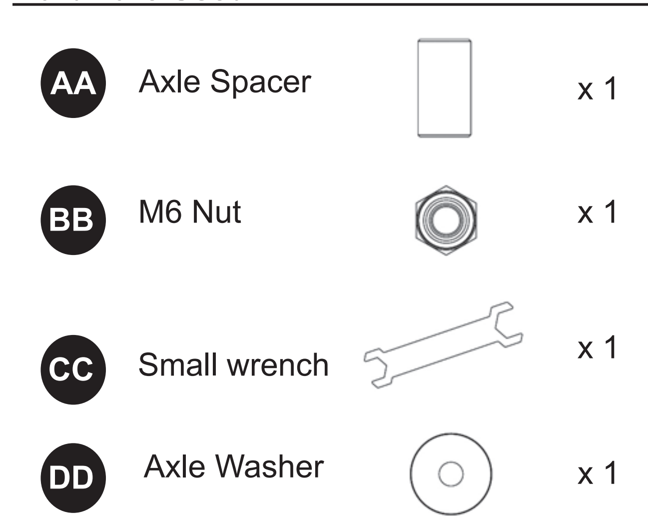


8. Install wheel

Slip wheel (U) and axle spacer (AA) onto the wheel shaft (T). Then insert the wheel shaft (T) into the hole on legs of left leg assembly (O). Slip another wheel (U) onto the wheel shaft (T). Use small wrench (CC) to tighten the wheel (U) with axle washer (DD) and M6 Nut (BB).

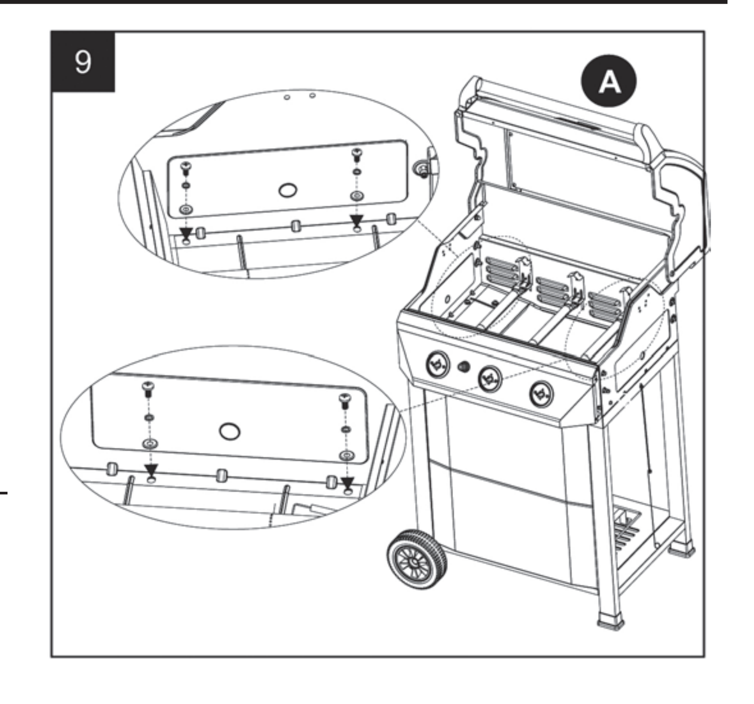


Hardware Used

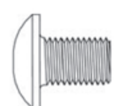


9. Install firebox and hood assembly

Set firebox and hood assembly (A) onto cart. Align the 4 pre-drilled holes in bottom of firebox and hood assembly (A) to the pre-drilled holes in the top of the cart assembly. Using 4 M6 x 12 screws (FF), 4 M6 lock washers (GG) and 4 M6 spring washers (HH), secure firebox and hood assembly (A) to the cart assembly.



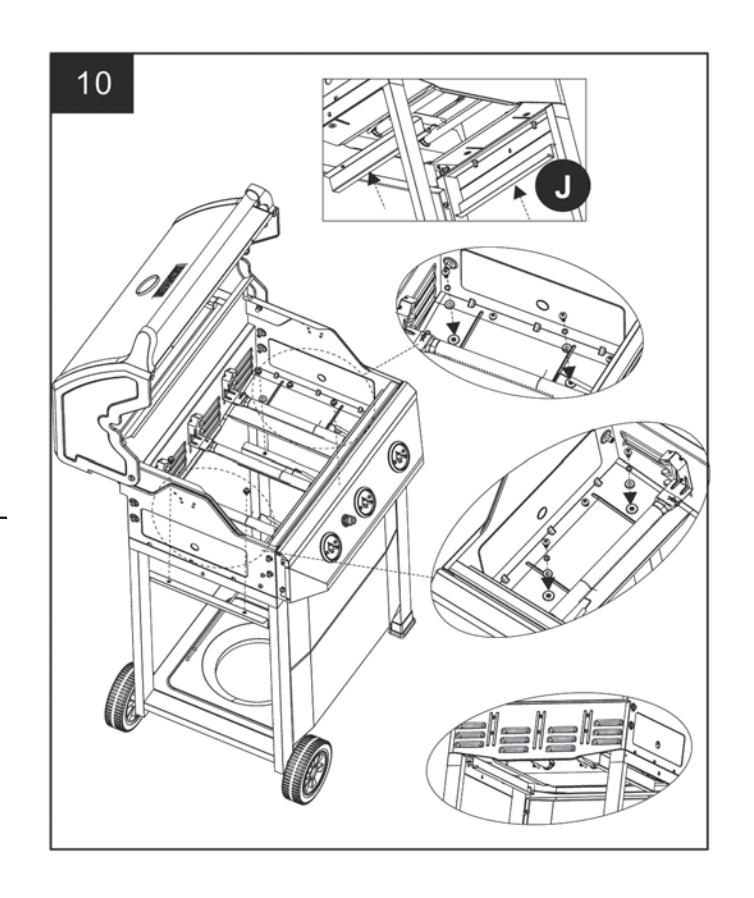
Hardware Used

 FF	M6 x 12 Screw		x 4
 GG	M6 Lock Washer		x 4
 HH	M6 Spring Washer		x 4

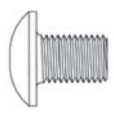


10. Install drip tray brackets

Locate the holes at the bottom of firebox and hood assembly (A). Put drip tray brackets (J) under the firebox and hood assembly (A). Align drip tray brackets (J) with the holes at the bottom of firebox and hood assembly (A). Tighten drip tray brackets with M6 x 12 screws (FF) and M6 lock washers (GG) and M6 spring washers (HH) from the top to the bottom of firebox and hood assembly (A).

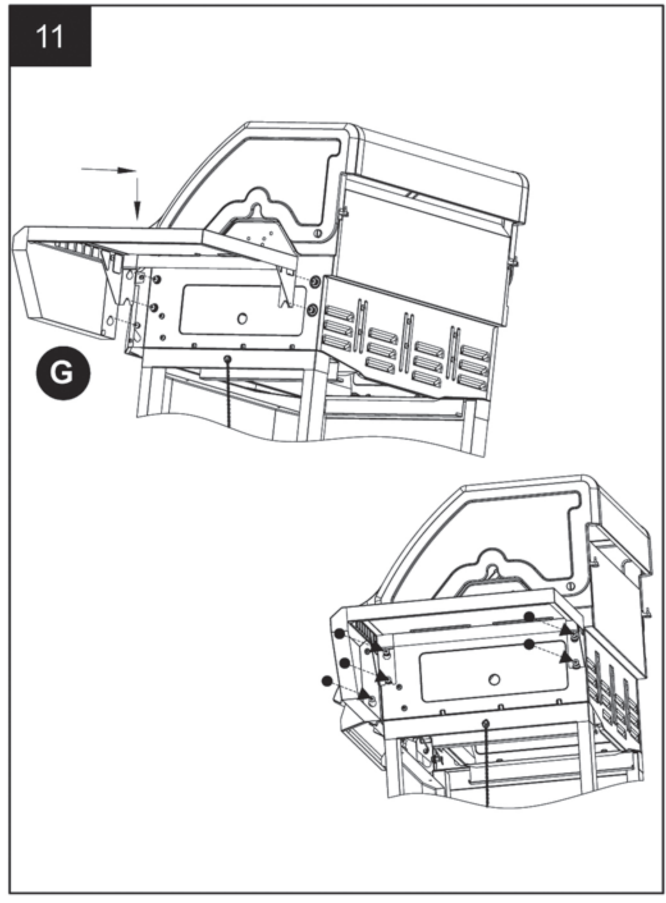


Hardware Used

 FF	M6 x 12 Screw		x 4
 GG	M6 Lock Washer		x 4
 HH	M6 Spring Washer		x 4

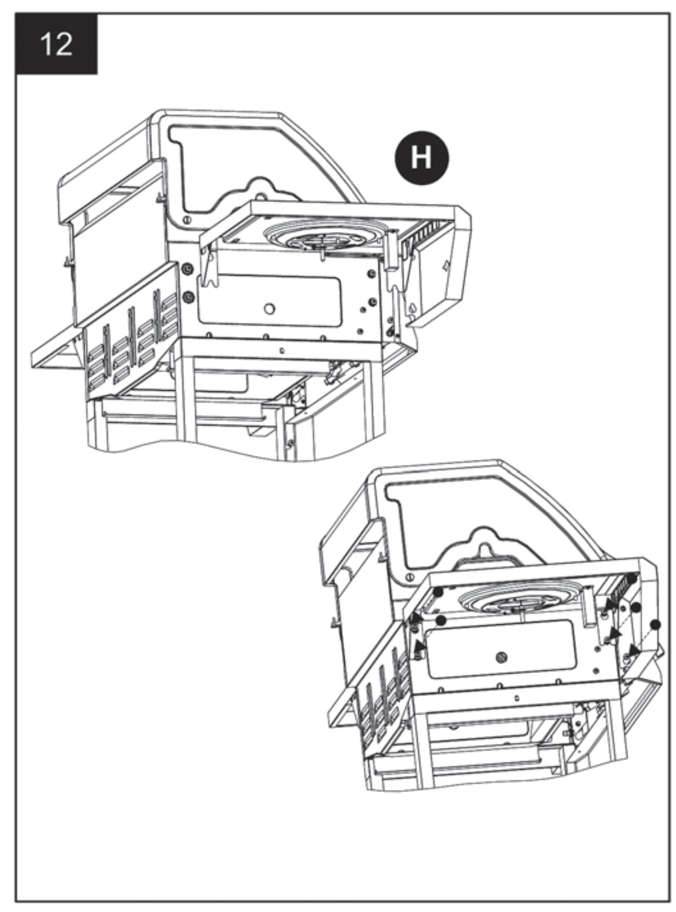
11. Install right side table

Align right side table (G) with the pre-installed screws of firebox and hood assembly (A). Slide the right side table (G) into place and then tighten the screws with screwdriver.



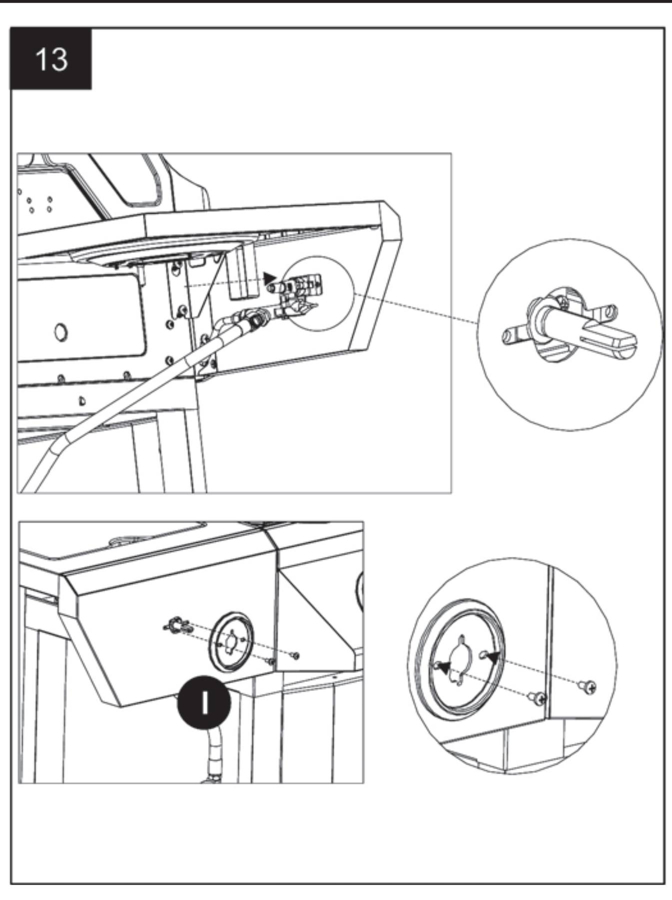
12. Install left side burner table

Align left side burner table (H) with the pre-installed screws of firebox and hood assembly (A). Slide the left side burner table (H) into place and then tighten the screws with screwdriver.



13. Install side burner valve and knob bezel

Put the side burner valve stem into the big hole on the front panel of left side burner table (H). Insert the knob bezel (I) into the side burner valve stem. Align the holes of knob bezel (I) and the holes of side burner valve. Tighten the knob bezel (I) with M4 x 8 screws (II).



Hardware Used



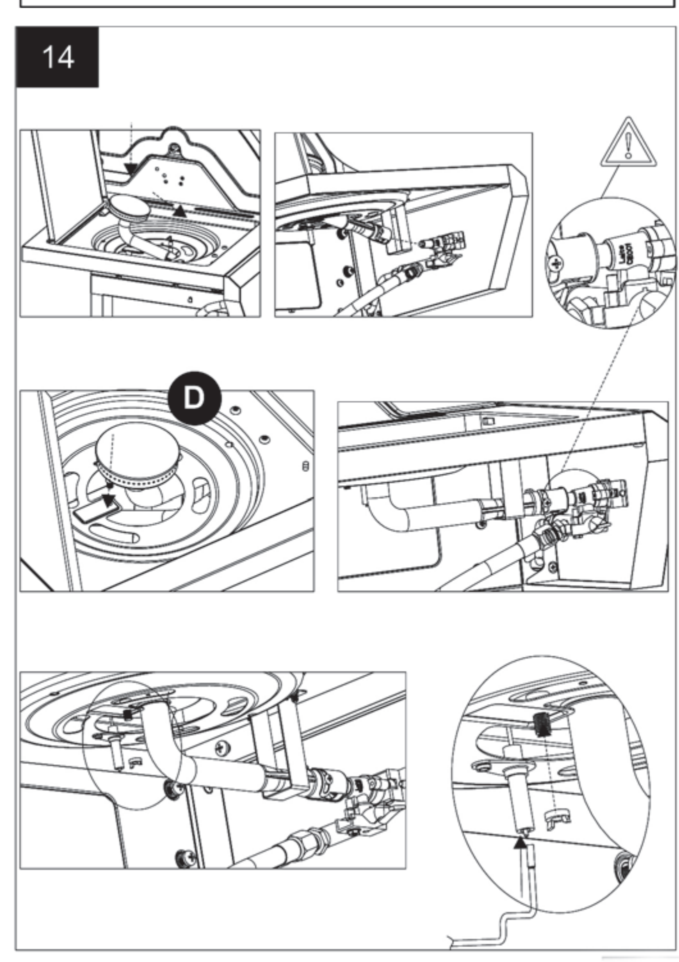
M4 x 8 Screw



x 2

14. Install Side Burner

Insert side burner (D) at an angle into the hole of left side burner table (H). Connect side burner valve with side burner. Make sure side burner valve is inserted into side burner (D). Locate stud bolt under the cap of side burner (D). Insert the stud bolt into the hole of left side burner table (H). Tighten the stud bolt with wing nut (JJ). Connect side burner ignitor wire from firebox and hood assembly (A) with side burner ignitor from left side burner table (H).



Hardware Used



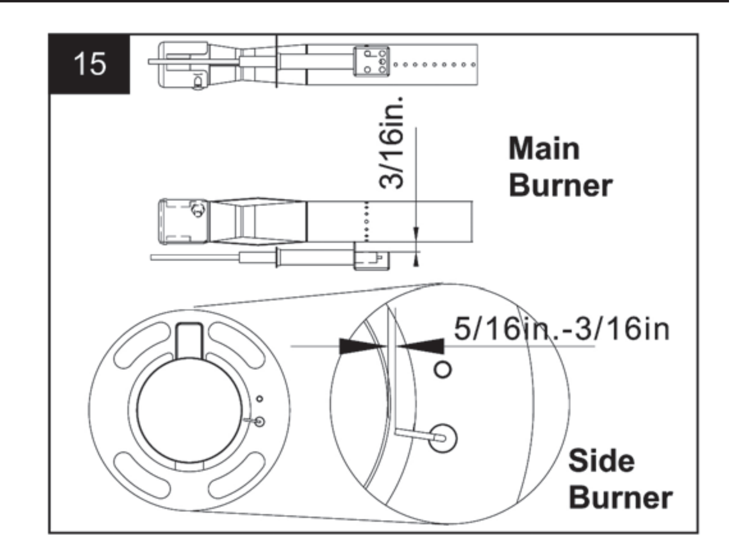
Wing nut



x 1

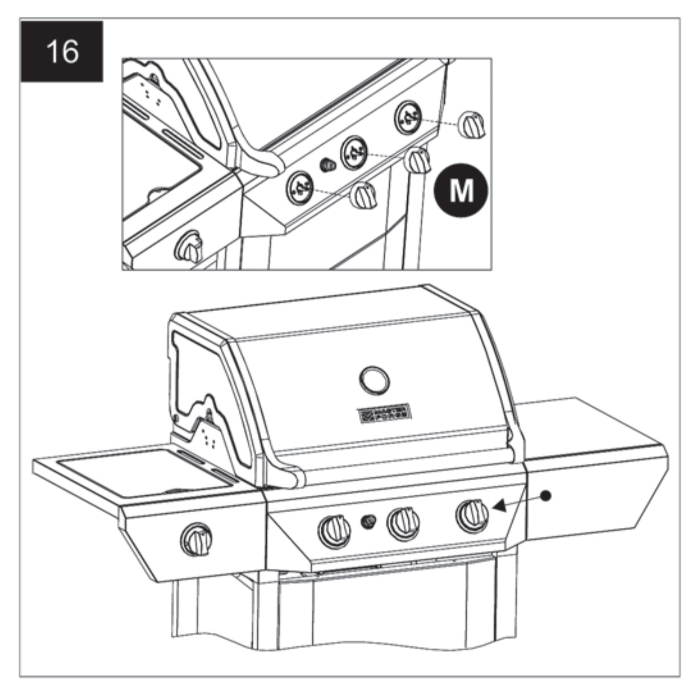
15. Check the distance between the ignition pin and the burner ports

If the distance between the ignition pin and the burner ports is not the same as illustrated, loosen the ignition pin screws, adjust the distance and then re-tighten the screws.



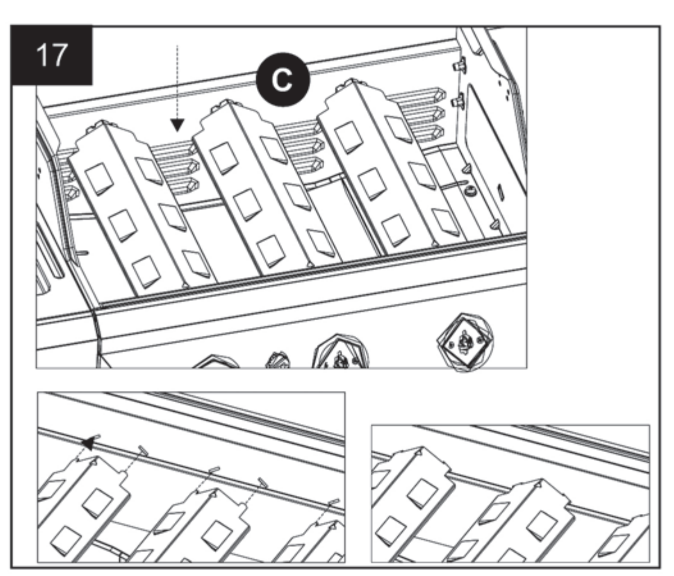
16. Install knob

Install three knobs (M) onto the valve stems on firebox and hood assembly (A) and one knob (M) onto the valve stem on left side burner table (H) and tighten them. Make sure all knobs are positioned to OFF.



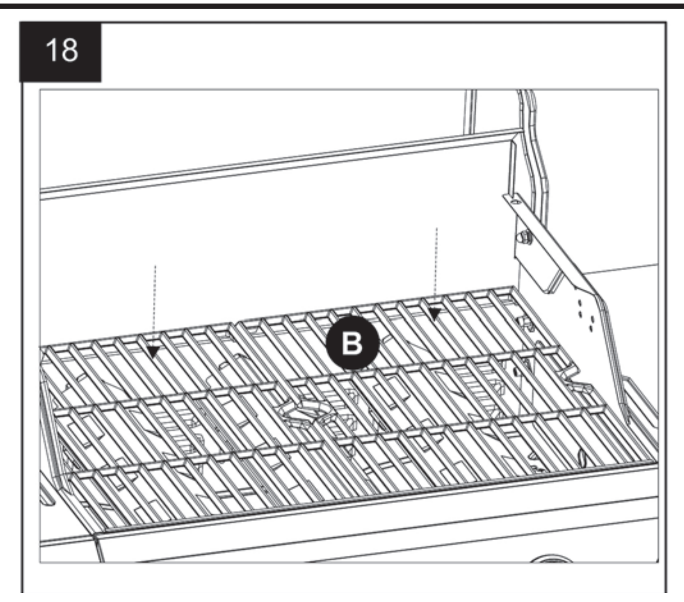
17. Install heat tent

Insert heat tents (C) over each burner inside the firebox and hood assembly (A). Direct the tabbed end of heat tent (C) toward front of grill, observing slots in front of firebox and hood assembly (A) that align with tabs on heat tent (C). Insert tabs into slots in firebox and hood assembly (A). Allow back side of heat tent (C) to rest on the V-shaped support mounted on the back side of the firebox and hood assembly (A).



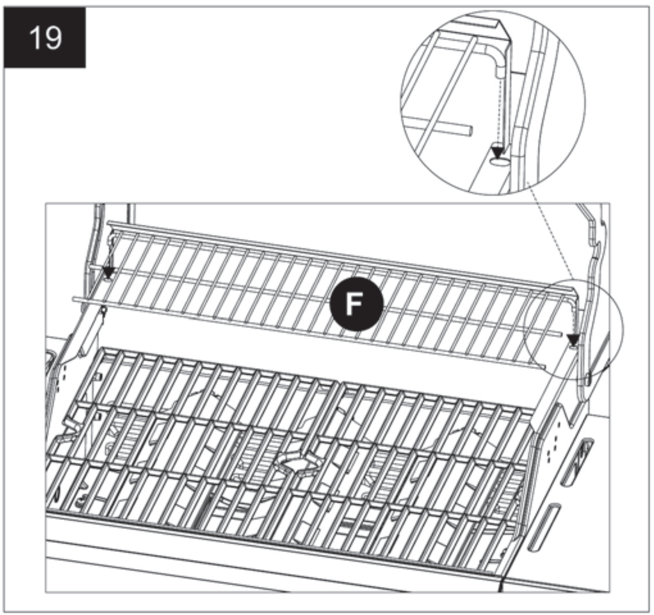
18. Install cooking grates

Place cooking grates (B) onto firebox and hood assembly (A).



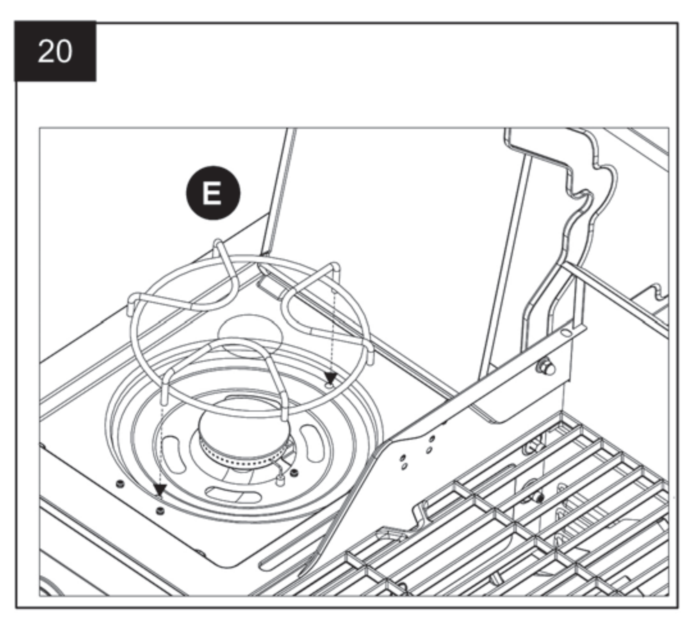
19. Install warming rack

Place warming rack (F) onto firebox and hood assembly (A). Insert the legs of warming rack (F) into the holes of firebox and hood assembly (A).



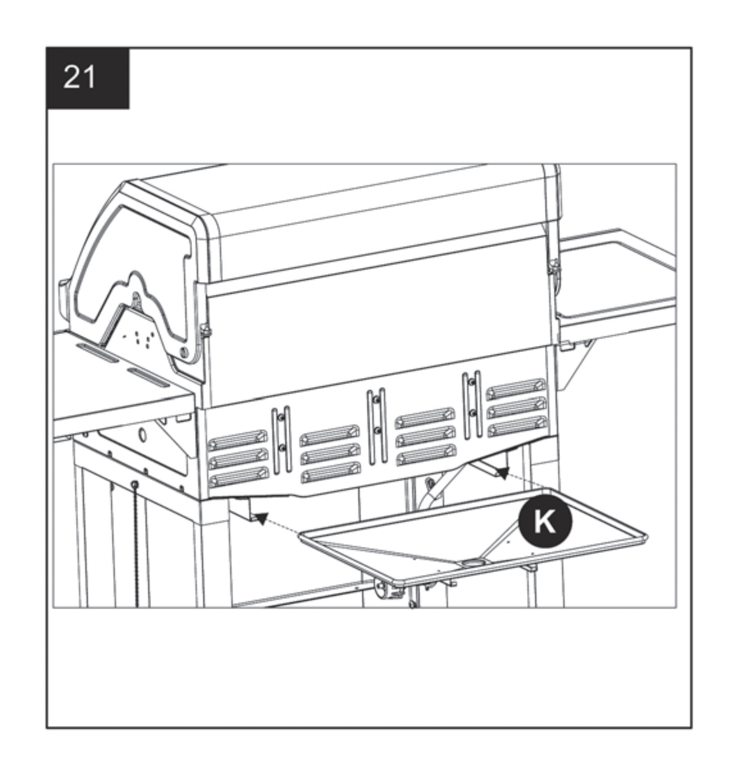
20. Install side burner grid

Insert the legs of side burner grid (E) into the holes of left side burner table (H).



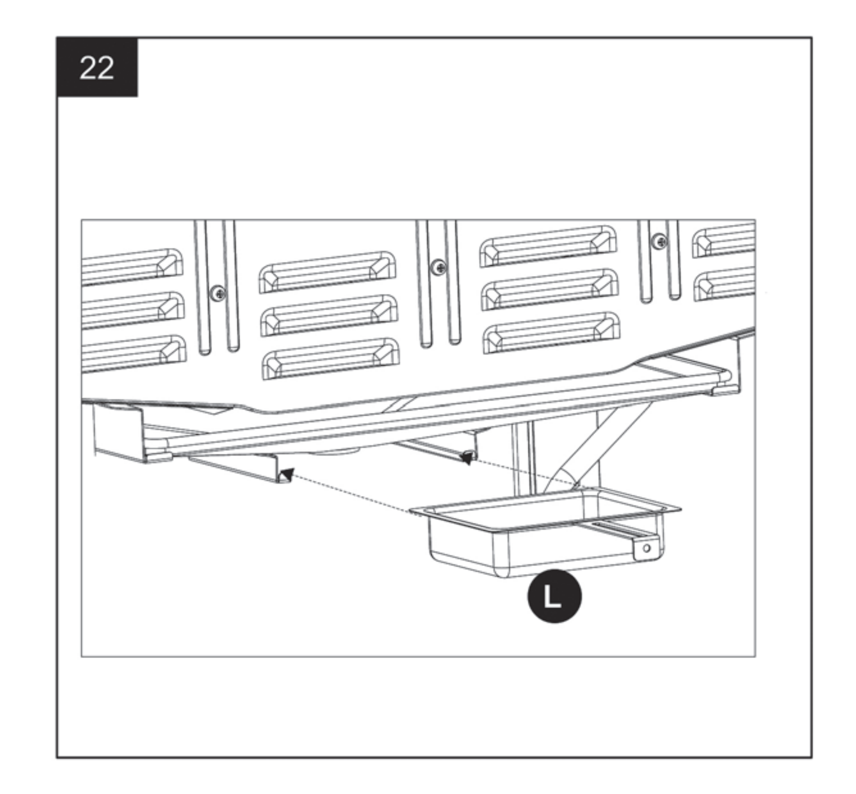
21. Install drip tray

Slide drip tray (K) into drip tray brackets (J) underneath firebox and hood assembly (A).



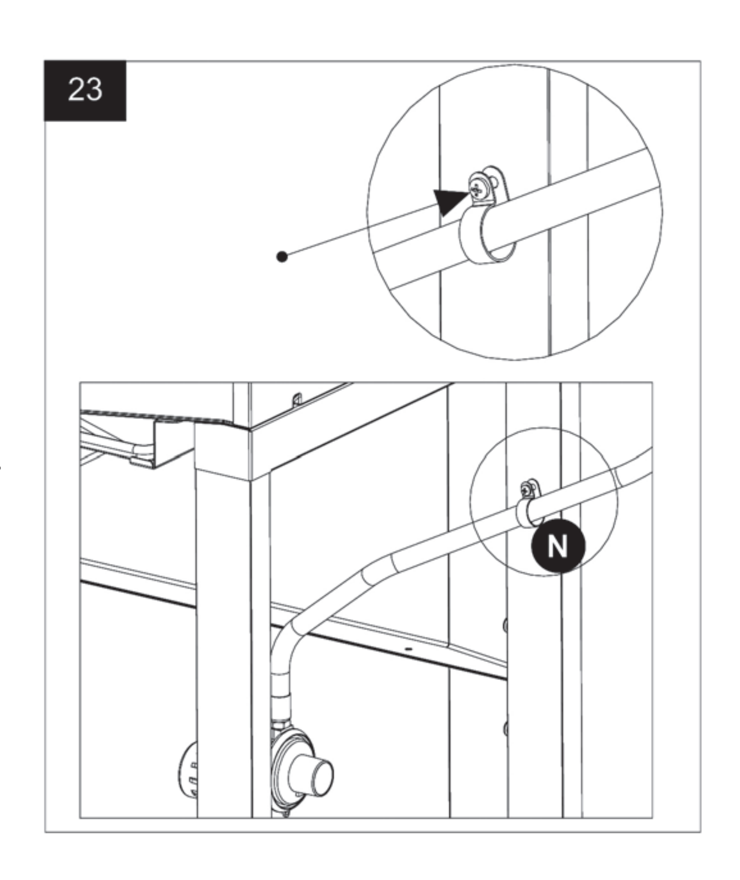
22. Install grease cup

Slide grease cup (L) into brackets at the bottom of drip tray (K).



23. Install regulator hose lock

Hoop the regulator hose into the regulator hose lock (N). Align the holes of regulator hose lock with the hole on the back of front leg of left leg assembly (O). Tighten the regulator lock with M4 x 12 screw (KK).



Hardware Used

	M4 x 12 Screw		x 1

24. Install battery

Install an AA battery (LL) into the igniter assembly by unscrewing the igniter button. Insert AA battery (LL) negative end first into igniter assembly. Place the igniter button back over the AA battery (LL) and hand tighten. Press igniter to test. If igniter is not working, please refer to the Troubleshooting section.

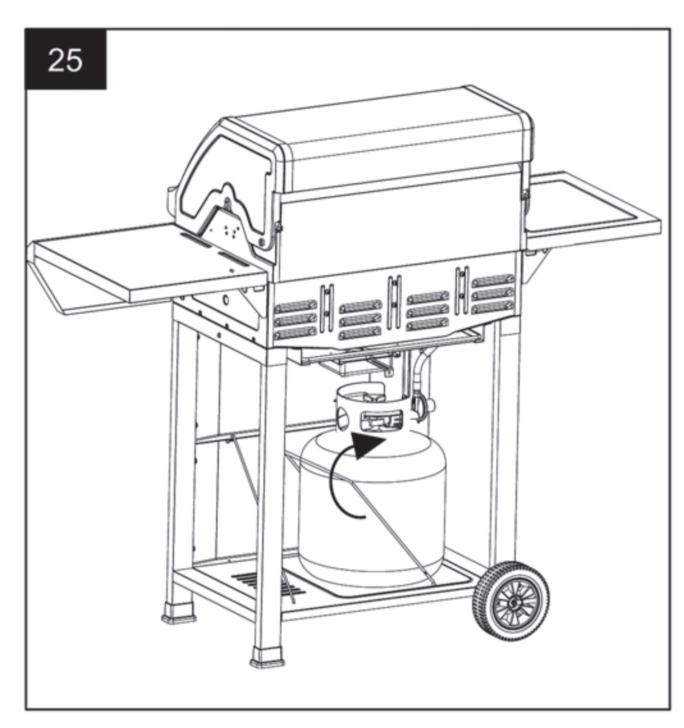


Hardware Used

	AA Battery		x 1

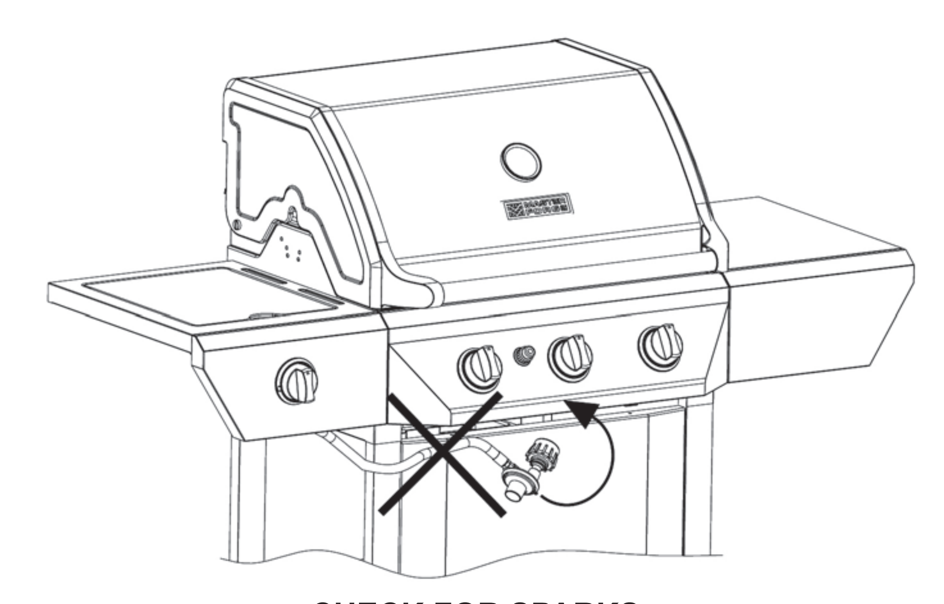
25. Install gas tank

Place a 20 lb. LP tank (not included) into round opening in the bottom of cart. Secure tank using gas cylinder safety stop (V). Connect regulator to tank and tighten by hand.



INCORRECT REGULATOR ASSEMBLY

The regulator and hose should not be routed through the gap between the bottom of firebox and the top of cart. Incorrect assembly will result in loss of warranty. Incorrect assembly may cause gas leakage, fire and severe bodily harm. The regulator and hose assembly must be routed through the left leg assembly. Regulator must be locked with regulator hose lock before being connected with LP tank. See page 18 for detailed assembly instructions.



CHECK FOR SPARKS

After grill assembly is completed, test the ignition system with the GAS OFF. Check for sparks when using the ignition system.

Be sure the GAS IS OFF when you push the electrical igniter. This will help ensure a trouble-free ignition when you turn on the gas.

For Portable LP-Gas Connection

The cart has an opening in the bottom panel that allows a 20 lb.gas tank bottom flange to drop into place (tank not included).This will help to lock the tank in place. After positioning the tank in the opening, lift up the gas cylinder safety stop to lock the tank (Fig. 26). Use only a 20 lb.gas tank (See LP Gas Safety Requirements for additional information). As shown in Fig.27, it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical.

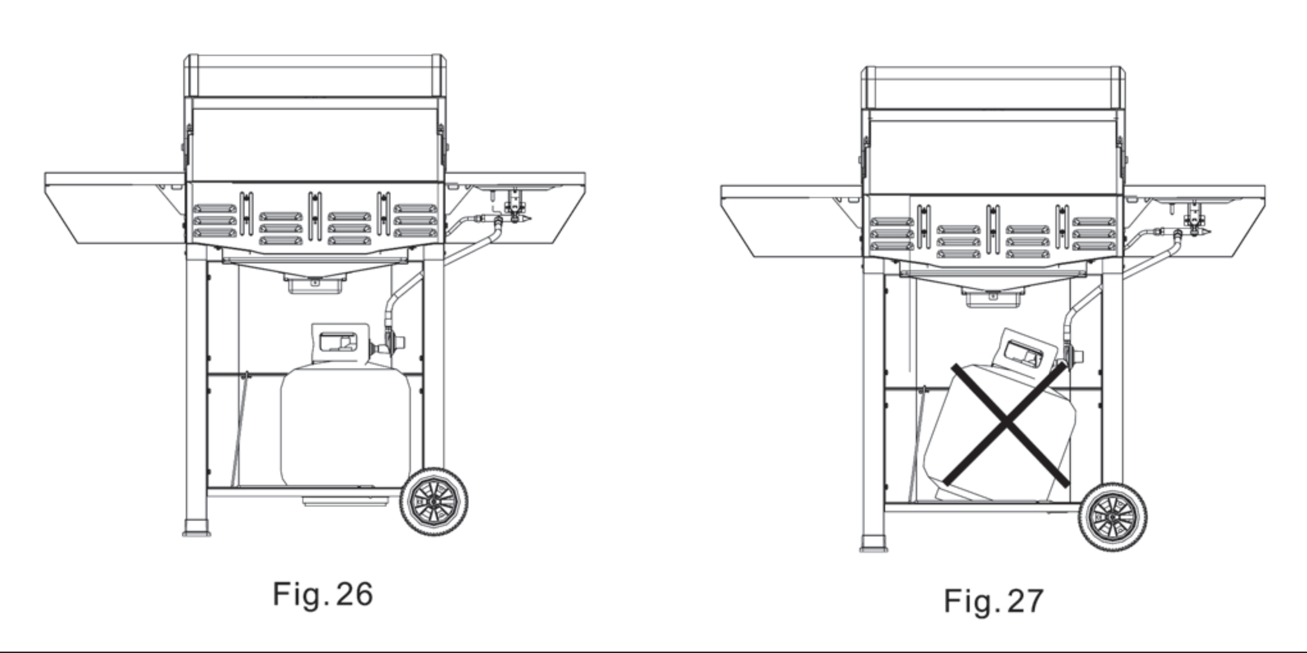


Fig. 26 Fig. 27

WARNING: The Type I connective coupling (see Fig.28) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

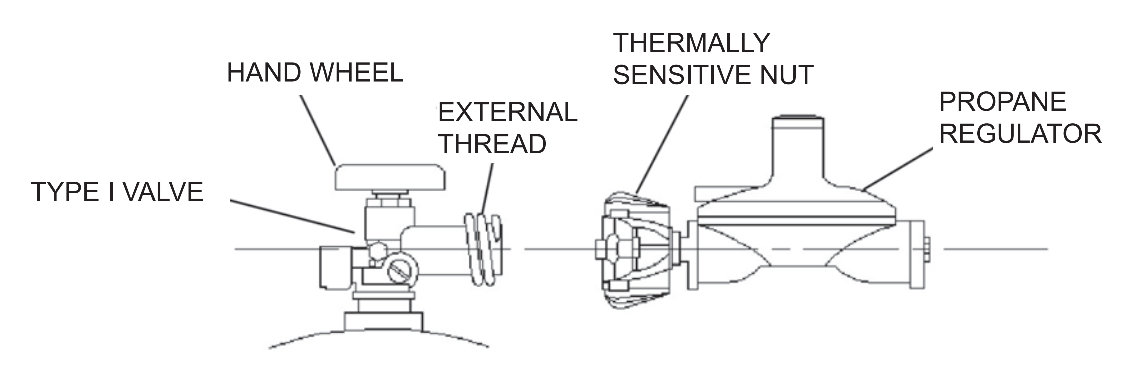


Fig. 28

The propane tank valve connection supplied with this grill incorporates four important safe guards: Hand Assembly, Hand Disassembly, Excess Flow Control and Temperature-Activated Shut-Off.

a. Hand Assembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.

2. When connecting the regulator/burner valve assembly to the tank valve, turn the large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless the plastic nut is completely connected.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

b. Hand Disassembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. Turn the large plastic nut counterclockwise until it is disassembled.
3. HAND LOOSEN ONLY.

c. Excess Flow Control

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow.
Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.
To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:
1. Make sure all burner valves are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.

d.Temperature-Activated Shut-Off

The large plastic nut on the regulator assembly is designed in coordination with a check valve in the tank valve to shut off the flow of gas when exposed to temperatures between 240-300° F . In the event of a fire or hose break, one of the safeguards will function to control or stop the flow of gas from the propane tank. Never attempt to use damaged equipment.

IMPORTANT: Before the use of a fresh tank of gas, please check leakage around the connections according to section “Checking Gas Leaks” on page 24 and make sure there is no leakage or vapor accumulation in the cart. Make sure all openings around side walls are not blocked.
IMPORTANT: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Gas Requirements

The grill is set and tested at the factory for use with LP-gas only.

LP Gas

The regulator supplied is set for 11 in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20 lb. LP gas tank.

LP GAS System

Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances

Gas Consumption

Total gas consumption of this grill with the burner(s) on “HIGH”:

Table 1

Burner Type	BTU/HR
Main Burners	36,000
Side Burner	12,000

Locating the Grill

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreational vehicle, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas, but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.

Warning: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.

Clearance to Combustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the sides of the grill and a minimum clearance of 36 in. from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained.

However, the manufacturer strongly suggests a 6 ft. clearance of the grill to combustible constructions.

Clearance to Noncombustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 36 in. clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommended. The grill can be installed directly next to noncombustible construction below the cooking surface.

Checking orifice alignment with burners

Orifices may shift during assembly and movement; therefore, check the orifice alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.

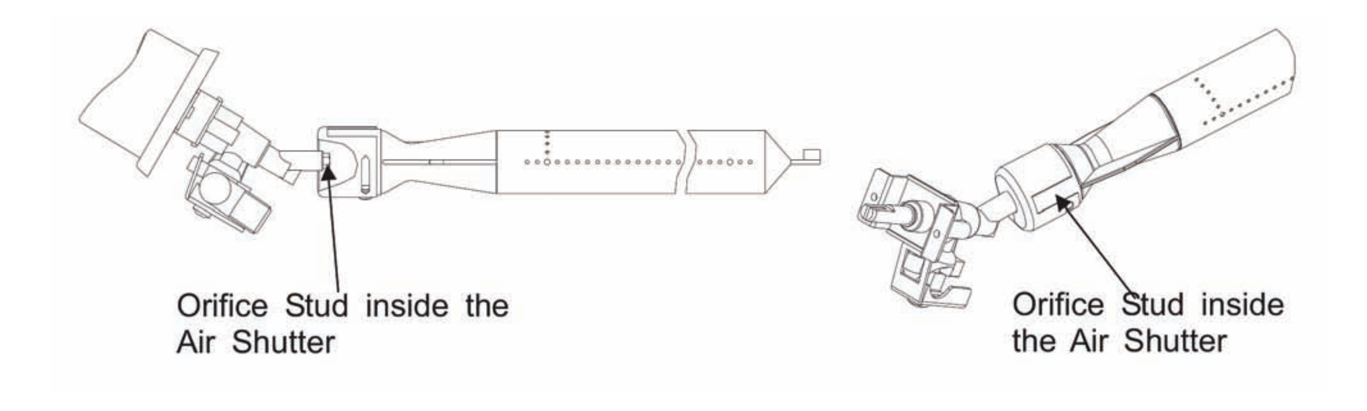


Fig. 29 Main Burner and Orifice Relationship

OPERATING INSTRUCTIONS

Checking Gas Leaks

Before operating your grill, after refueling, check carefully to be certain that all connections are tight and there are no gas leaks.

1. Make 2-3 ounces of leak solution by mixing liquid dishwashing soap with water.
2. Make certain all control knobs are in the “OFF” position.
3. Brush small amounts of the leak solution on all the fittings and turn the gas on.
4. If bubbles appear, there is a leak. Proceed to step 5.
5. Turn the gas off and tighten all connections.
6. Go back to step 1 to retest the fittings.
7. If bubbles continue to appear, turn the gas off. Contact customer service.

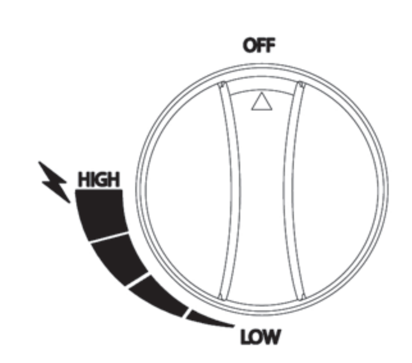
WARNING: Never use a match or open flame for leak detection. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

IMPORTANT: When connecting or replacing any gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber’s tape.

Grill Lighting Instructions

To Light the Burners

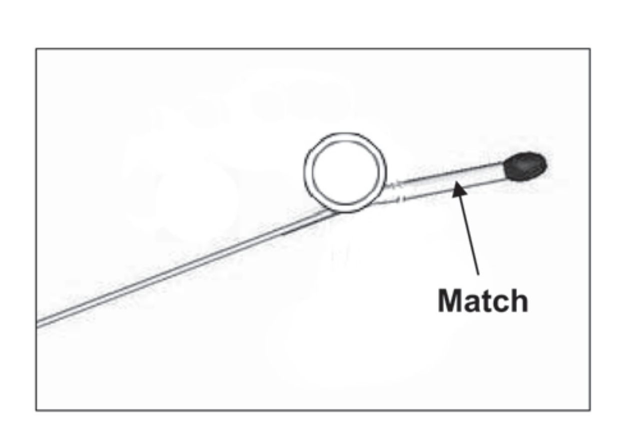
1 . Make sure the control knobs are in the “OFF” position.
2 . Open the grill hood.
3 . Check the ignition pin position and distance between the pin and the burner. Refer to Step 15 of the Assembly instructions.
4 . Make sure the drip tray is installed.
5 . Open the LPG tank.
6 . Light each burner separately.Turning on two burner valves together could trip the flow limiting device in the tank connection (LP grills only).
7 . Push the control knob in and turn the knob to the left to “HIGH” position. Keep pressing the ignition button until the burner is lit.
8 . If the burner does not ignite within 5 seconds, immediately turn the control knob back to the “OFF” position. Wait 5 minutes and repeat Step 7 up to 2 or 3 times.
9 . If the burner still does not ignite,TURN OFF THE GAS. WAIT 5 MINUTES for excess gas to dissipate. Repeat Steps 6 and 7 (if necessary).
10 . If the burner still can’t be lit, use match to light. See Match Lighting Instructions.



Match Lighting Instructions

IMPORTANT: The hood must be open when match lighting any burner.

1. Turn on gas supply
   a. If portable, at the LP cylinder valve.
   b. If permanent gas supply, at the manual gas shutoff valve.
2. Locate the flame observation holes on each side.
3. Access the match holder stick hanging on the right leg assembly.
4. Attach the match to the clip (Fig. 30), light the match and insert it close to the ports of the burner, and push and turn the depressed knob to the left to “HIGH” position.



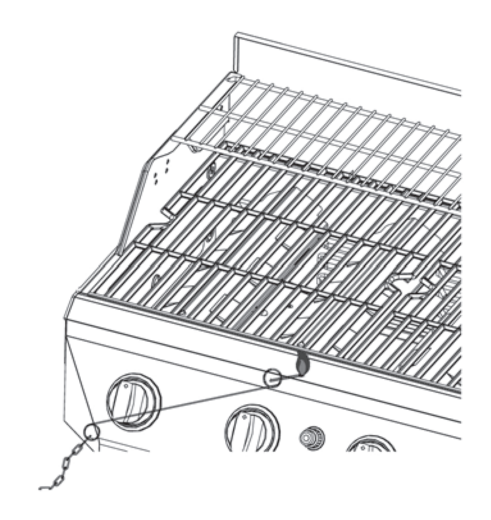


Fig. 30 Match Lighting Illustration

5. The center burner (if needed) can be lit from center grid by inserting the match clip into the front side of heat tent. Light this burner before igniting both outside burners.
6. Depress burner valve for that burner and turn to “HIGH.”
7. Observe that the burner has ignited. Remove the match and extinguish.
8. Repeat steps 2-6 for the next burner.
9. If the burners are still not lit, refer to the Troubleshooting section.

Replacing the Battery

1 . Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery.
2 . Replace with a new AA battery.
   Note:The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

WARNING:

1. **Make sure the hood is completely open each time you attempt to light the grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition resulting in bodily harm.**
2. **This grill is equipped with a flame observation hole in the side panel. Wear protective mitts before using the flame observation hole.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

If required, check your parts list for the proper replacement hose assembly.

CAUTION: The regulator and hose assembly must be routed through the left leg assembly. Regulator must be locked with regulator hose lock before being connected with LP tank. See page 18 for detailed assembly instructions.

Checking the Flame

Refer to Fig.31 below (side view of grill) for where to check the flame after the grill is lit. Make sure you have a stable, mostly blue flame.

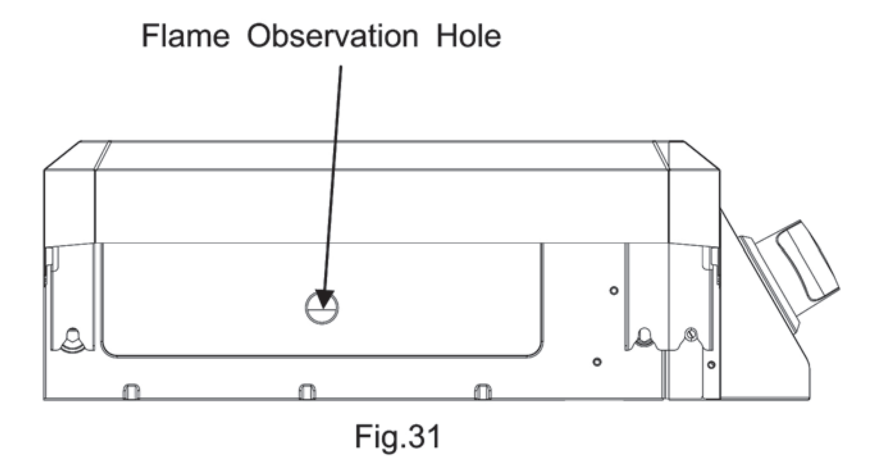


Fig.31

Air Shutter Adjustment

The gas burner shutters are adjusted at the factory for your convenience. The settings are: 1/4 in. open for LP gas.
If you desire to fine tune your shutter adjustment (or if your flame is more yellow rather than blue), please follow this procedure.

WARNING: Do not touch burner after adjustments are made.The burner is hot.

a. The shutters are located on the end of the gas burners underneath the firebox. See Fig.32.
b. Loosen the air shutter screw.
c. Light the burner to be adjusted.
d. With a protected, gloved hand, fine tune the air shutter until a stable, mostly blue flame is observed through the flame observation hole on each side of the firebox. Acceptable flames are shown in Fig.33.
e. Tighten the air shutter locking screw enough to hold the shutter in place.
f. Repeat procedure on other burners.



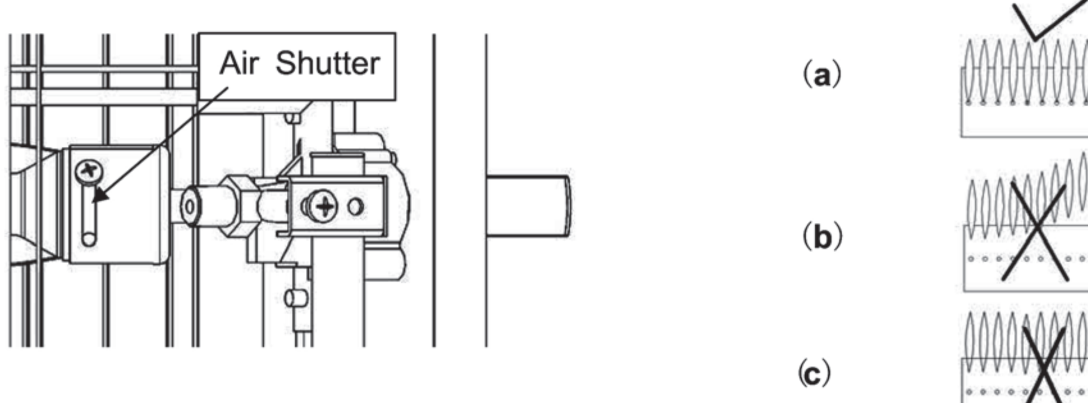


Fig. 32 Air Shutter

Fig. 33 Acceptable Flame only(a)

Breaking in Your Grill

When firing your grill for the first time, it is advisable to run the main burner(s)on “MAX” for 20 minutes with the hood down, and then turn the main burners off. This tempers the grill.

Preheating Grill

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting, close the hood and preheat the grill on “MAX” for 15 minutes.This preheating will ensure that the cooking grate is hot enough for proper grilling.

CAUTION: Do not cover the cooking grate during the preheating period.

WARNING: Never leave a grill unattended to guard against possible grease fires getting out of control. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.

Open or Closed Hood for Grilling

Cooking with the lid open or closed is a matter of personal preference. Cooking with the lid closed is recommended if you enjoy cooking at maximum “searing” temperatures.This method will also produce more “flare up,” speed the cooking procedure and will give you a more robust, smoky, outdoor flavor. If you prefer cooking slower with less flare up, we suggest the lid-open method.

We recommend always cooking with the lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate. Your grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Try different cooking methods on your grill to determine which suits your needs best.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

Post Heating

To keep the grates free of charred food remains, run the grill on "HIGH" for 15 minutes after cooking is complete and food has been removed.

CAUTION: Do not cover the grill during the post heating period.

After post heating your grill, turn the control knobs to the "OFF" position.

Propane Tank Shut-Off

After the firebox cool down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the firebox to cool, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

WARNING: Do not attempt to turn off the LP tank valve without first covering your hand with a protective mitt or allowing the grill to cool down. Failure to follow this warning could result in a severe burn.

LP Gas Safety Requirement

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be:Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Tanks of the U S. Department of Transportation (DOT)or the National Standard of Canada,CAN/ CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and Provided with a listed Overfill Prevention Device (OPD).
The tank should be 12 in. in diameter and 18-1/2 in. tall and be equipped with a Type-I fitting.
The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.
Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank. If the grill is to be stored indoors, disconnect the gas supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.
When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by manufacturer.

LP tank should be securely locked by the gas cylinder safety stop at all times. An unlocked tank may fall or tilt which can cause injury or property damage. It is recommended to lock the tank all the time.

Refer to Fig. 26 and Fig. 27. After positioning the tank in the opening,
safety stop to lock the tank. Use only a 20 lb. gas tank (see LP Gas Safety Requirements for Additional Information).

Handling the Liquid Propane Tank Safely

Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.

If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.
Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

Storing the Liquid Propane Tank Safely

Whether you are between cross-country treks in your recreational vehicle or looking for a place to keep the liquid propane tank to provide fuel for your outdoor grill, keep in mind some basic safety rules about storing portable liquid propane tanks:

Do not store the tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.

The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.



CARE AND MAINTENANCE

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow this warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

Refilling a Propane Tank

It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and observe how the tank is filled and at what capacity. An overfilled LP tank can be dangerous.

The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale.The scale weights should be readjusted to a weight that would allow up to 80% of the total weight. The filling operation must end once the tank is filled to 80% of its total capacity. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains moret han 80% of its total capacity of propane (LP).

An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank (a hot day, tank left in sun or stored indoors), internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn may cause the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank.The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. propane tanks by the Department of Transportation or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable, to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

Stainless Steel

The control panel and lid handle of the gas grill is made of stainless steel. Stainless steel is non-rusting in certain conditions; therefore, a cover and stainless steel cleaner should be used when the grill is not in use.

Wipe with stainless steel cleaner on all non-cooking surfaces once a month.

Never clean the stainless steel when it is hot.

After initial grilling, certain areas of the grill (i.e. the vents, hood and firebox) may discolor.

This is a normal discoloration caused by the intense heat from the burners.



Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked-on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. As a last resort, a mild abrasive pad could be used with a stainless cleaner. Use light pressure on the pad and always scrub in the direction of the grain.

Do not use steel wool to clean the grill.

Do not use abrasive cleaners on the polished surface.Use caution when cleaning. Metal polish or a mild chrome cleaner can be used to bring back luster and highlights. Naval jelly can be used to remove rust stains that occur from outside sources. Follow the naval jelly instructions carefully.

To touch up minor scratches in the stainless steel, sand the affected surface lightly with 160 dry grit emery sand paper in the direction of the grain.

Burners

Burners are made of stainless steel and can be soaked in water and cleaned with a brass wire brush or a stiff bristle brush. Check every port hole for clogs. Use a wire pin (smaller than the port) to clean clogged ports. Do not enlarge any ports. Make sure the burners are dry before installing them back to the grill.See Fig.34.



Fig. 34

Spiders and insects can nest inside the burners of this or any other grill and cause the gas to flow from the front of the burner.This could cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1.The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2.The grill does not reach temperature.
3.The grill heats unevenly.
4.The burners make popping noises.

Drip Tray

The drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles.

Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Slide the tray out and wipe it clean. Make sure the tray is installed before using the grill.

It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire; however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item giving you an outdoor grilled flavor.

CARE AND MAINTENANCE

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on “HIGH” with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot mitten or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats,especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.
After use, close hood, turn burners to “HIGH” for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency based on normal use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Porcelain	15 days	Scrub pad soapy water/ Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products

Gauging amount of LPG fuel

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch.This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank; if 3/4 empty, refill.

Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

TROUBLESHOOTING

Many solutions given here can make your grilling experience safer and more enjoyable.
You can also call customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Grill or side cooker will not light.	1. The ignition wire came off the electrical igniter/valve. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 5/32 in. - 3/16 in.(side burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery has been inserted incorrectly. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Remove battery and insert correctly. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled.	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter.	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up.	1. Grilling fatty meats. 2. Knobs on “HIGH.” 3. Spray water on gas flames. 4. Hood closed when grilling.	1. Hood up when grilling. 2. Grill fatty meats when the grates are cold while the knobs are on the “LOW” setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. Never spray water on gas flames.
Burner blows out.	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP Tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.

TROUBLESHOOTING

<table>
<tr><th>PROBLEM</th><th>POSSIBLE CAUSE</th><th>CORRECTIVE ACTION</th></tr>
<tr><td>Low heat with the knob in “HIGH” position.</td><td>1. Ports are blocked.
2. LP tank has run out.</td><td><table><tr><td>Burner</td><td>Orifice size</td></tr><tr><td>Main Burner</td><td>ø 1.04 mm</td></tr><tr><td>Side Burner</td><td>ø 1.04 mm</td></tr></table>
1. Clear ports of any obstructions.
2. Refill the LP tank.</td></tr>
<tr><td>Low heat,
LP gas.</td><td>The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.</td><td>Please follow these instructions:
1. Make sure all burners are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 minutes.
3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the control panel and Page 24.</td></tr>
</table>

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m.- 6 p.m., EST, Monday-Thursday, 8 a.m.- 5 p.m., EST, Friday.

Limited Warranty

5**-Year Warranty** on stainless steel burners.

1**-Year Warranty** on all parts affecting the operation of the gas grill due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.

This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

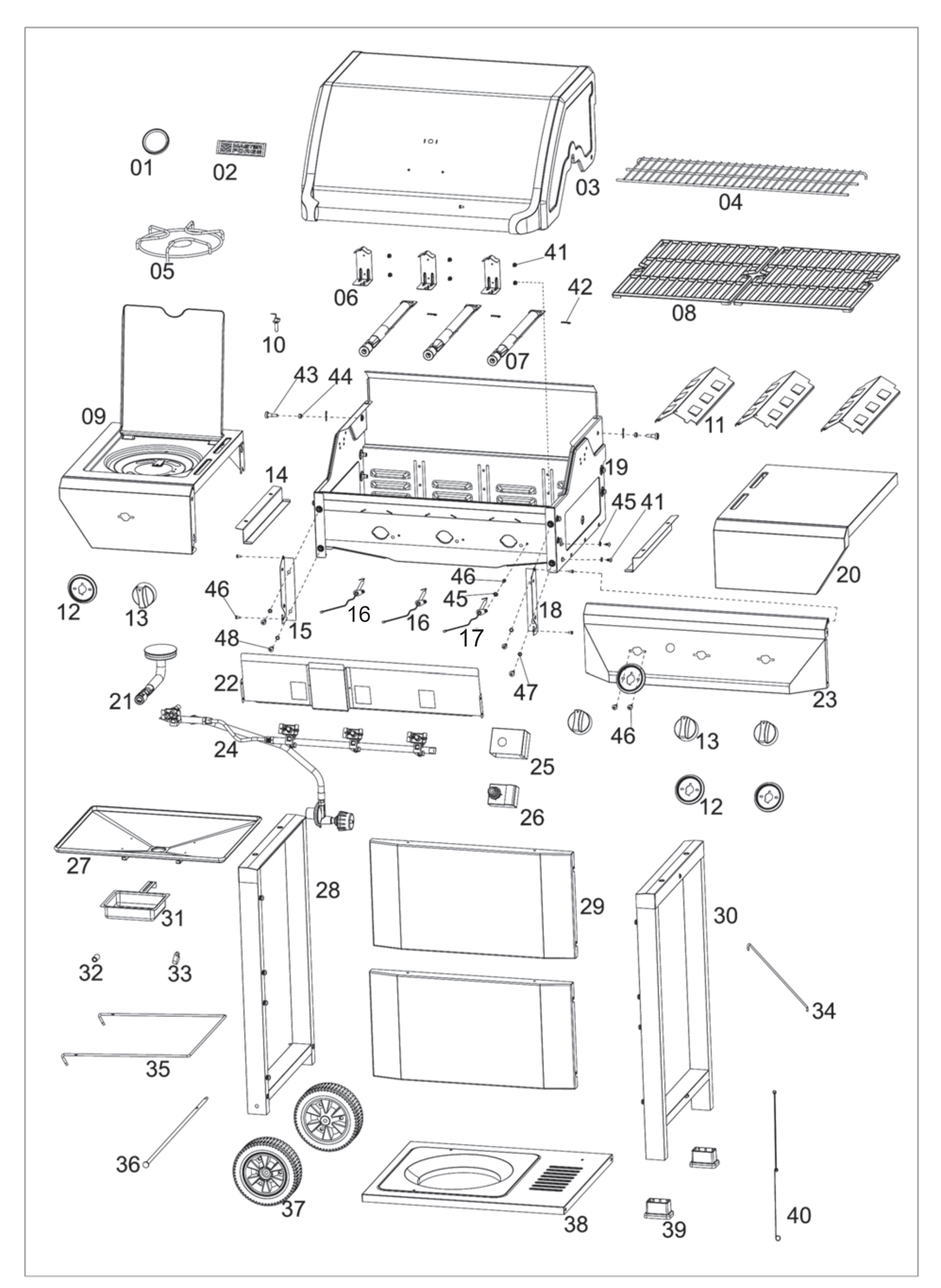
This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

L G Sourcing, Inc.
P.O. Box 1535 North
Wilkesboro, NC 28659 USA

EXPLODED VIEW

For replacement parts,call our customer service department at 1-800-963-0211,
8 a.m.- 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m.- 5 p.m., EST, Friday.



REPLACEMENT PARTS LIST

PART	DESCRIPTION	PART #	PART	DESCRIPTION	PART #
1	Thermometer	HW01369A-02-01-04	25	Heat Box	HW01366A-02-03-05
2	Mark Badge	HW01366A-01-07	26	Ignitor Assembly	HW01354A-01-10-03-00
3	Lid Assembly	HW01369A-02-01-00	27	Drip Tray	HW01366A-05-10-00
4	Warming Rack	HW01349A-02-05-EA	28	Left Leg Assembly	HW01369A-01-01-01-00-C
5	Side Burner Grid	HW01369A-04-05	29	Front Panel	HW01369A-01-01-C
6	Burner Bracket	HW01366A-02-06	30	Right Leg Assembly	HW01369A-01-02-01-00-C
7	Burner	HW01369A-02-04-00	31	Grease Cup	HW01366A-05-11-00-C
8	Cooking Grate	HW01354A-02-12-02-EA-B	32	Regulator Hose Lock	HW01369A-01-01-02
9	Side Burner Table	HW01369A-04 -00	33	Axle Spacer	HW09902A-05
10	Side Burner Ignitor	HW01354A-03-07	34	Diagonal Bar Barrier	HW01369A-01-04
11	Heat Tent	HW01312A-01-05	35	Gas Cylinder Safety Stop	HW01366A-05-13
12	Knob Bezel	HW01320A-04-05	36	Wheel Shaft	HW01312A-04-02-02
13	Knob	HW01369A-02-03-01	37	Wheel	HW01349A-01-02
14	Drip Tray Bracket	HW01369A-02-04	38	Bottom Panel	HW01369A-01-03-C
15	Control Panel (L End)	HW01369A-02-02	39	Cart Leg Mat	HW01370A-01-01-01-05
16	Main Burner Ignitor (Short)	HW01317A-02-14	40	Matchstick Holder	HW01366A-05-12-00
17	Main Burner Ignitor (Long)	HW01317A-02-14-01	41	Cross Diaphragm Bolt	GB845-2000-ST(F)4.2×10
18	Control Panel R end)	HW01369A-02-03	42	R Pin	HW01317W-01-02-04
19	Firebox	HW01369A-02-02 -00	43	Lid Rotate Hinge	HW01369A-02-07
20	Right Side Table	HW01369A-03-00	44	M6 Nut	GB/T6170-2000
21	Side Burner	HW01369A-04-02-00	45	Spring Washer	HW01366A-02-07
22	Heat Shield	HW01369A-02-05-00	46	M4×8 Screw	GB818-2000 -M4×8
23	Control Panel	HW01369A-02-03-01-00	47	M6 Lock Washer	GB93-87-Φ6
24	Gas Manifold Assembly	HW01369A-06-00	48	M6x12 Screw	GB818-2000-M6×12



Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #0503217

ASADOR DE 3 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL

MODELO #GD4215S

 **ADVERTENCIA**
La instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones corporales o daños materiales. Lea completamente este manual de instrucciones antes de instalar o dar servicio al equipo.

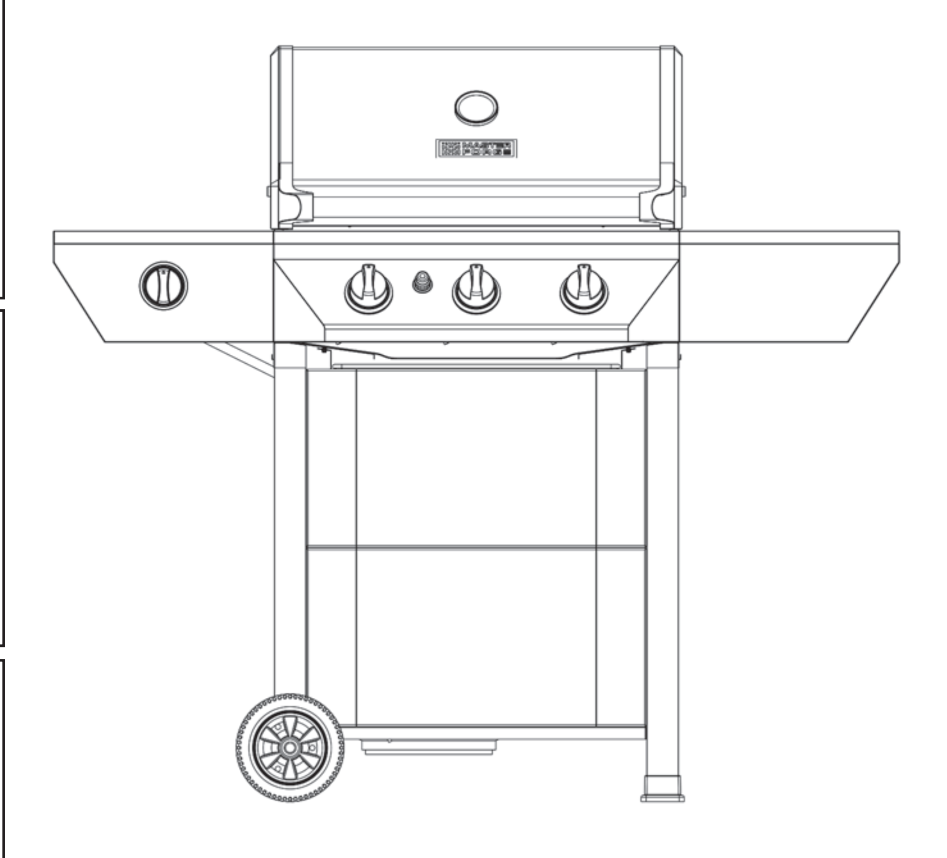
 **ADVERTENCIA**

1. **No almacene o use gasolina u otro tipo de vapores o líquidos inllamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**
2. **No almacene ningún tanque de gas LP, que no sea el que va a usar, cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**

 **PELIGRO**
Si percibe olor a gas:

1. **Cierre el paso del gas al asador.**
2. **Apague todas las llamas abiertas.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

ADVERTENCIA
Este aparato sólo deberá ser usado en exteriores









ADHIERA AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

Número de serie ____________________ **Fecha de compra** ____________________



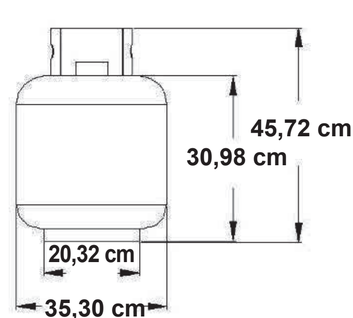
¿Tiene alguna pregunta, algún problema, o le falta alguna pieza? Antes de acudir al lugar donde adquirió el producto, comuníquese a nuestro centro de servicio al cliente, al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de las 8 a las 18 horas, y los viernes de las 8 a las 17 horas, tiempo del Este.

ÍNDICE

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea totalmente este manual antes de intentar ensamblar, instalar o usar este producto. Si tiene alguna duda relacionada con este producto, llame a nuestro centro de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de las 8 a las 18 horas y los viernes de las 8 a las 17 horas, tiempo del Este.

- La instalación de este aparato debe hacerse de acuerdo con las regulaciones locales o, en ausencia de éstas, con la Norma Nacional para Instalaciones de Gas Combustible, A NSI Z 221.3/NFPA 54.
- Este asador está diseñado para uso al aire libre y no debe ser usado en la cochera, ni en ningún otro espacio cerrado o cubierto.
- Este asador para exteriores no está diseñado para ser instalado dentro o sobre vehículos o embarcaciones de uso recreativo.
- Debe mantenerse siempre una distancia mínima de 36 pulgadas (91.44 cm) entre el asador y las construcciones de material combustible, tanto a los lados como a la parte posterior del asador Este electrodoméstico a base de gas diseñado para exteriores no deberá ser colocado bajo ningún techo de material combustible.
- Cuando se use una fuente eléctrica durante la instalación, el asador deberá estar conectado a tierra eléctricamente, de conformidad con regulaciones locales o, en ausencia de éstas, con el ANSI/NFPA 70, o con el Código de Instalaciones Eléctricas de Canadá, CSAC22.1. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de gas lejos de superficies calientes.
- Cada vez que vaya a usar el asador, verifique que las mangueras no presenten desgaste o raspaduras excesivas que pudieran impedir un uso seguro del asador. Si observa evidencia de desgaste excesivo, o si la manguera presenta grietas, deberá reemplazarla antes de poner en funcionamiento el asador. Deberá reemplazar la manguera, junto con sus accesorios, de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- Mantenga el asador en un área descubierta y lejos de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores combustibles.
- NO obstruya el flujo de combustión y aire de ventilación del aparato.
- Mantenga las rendijas de ventilación de la cámara del tanque sin obstruir y sin residuos.
- Verifique que no haya fugas en las conexiones de gas mediante una solución de agua jabonada y un cepillo. En ningún caso use llama abierta para verificar que no haya fugas.
- Nunca use carbón vegetal en el asador.
- Nunca use el asador en áreas con mucho viento.
- Solamente deberá usar cilindros de gas PL de 20 libras. El cilindro deberá estar construido y marcado en conformidad con las Especificaciones para Cilindros de Gas PL del Departamento del Transporte de los Estados Unidos (D. O. T., por sus siglas en inglés), o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA -B339, para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Sustancias Peligrosas; y la Comisión, según aplique. Un cilindro de Gas PL de 20 libras deberá tener las siguientes dimensiones:



- Nunca use el asador sin la bandeja de goteo instalada debajo de la caja de quemadores. Sin la bandeja, podría haber escurrimiento de grasa y residuos calientes, lo que representa un peligro de incendio.
- Use solamente el regulador de presión de gas que viene con el asador. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11,0 iwc.
- Use un cilindro que contenga un cuello de protección para la válvula.

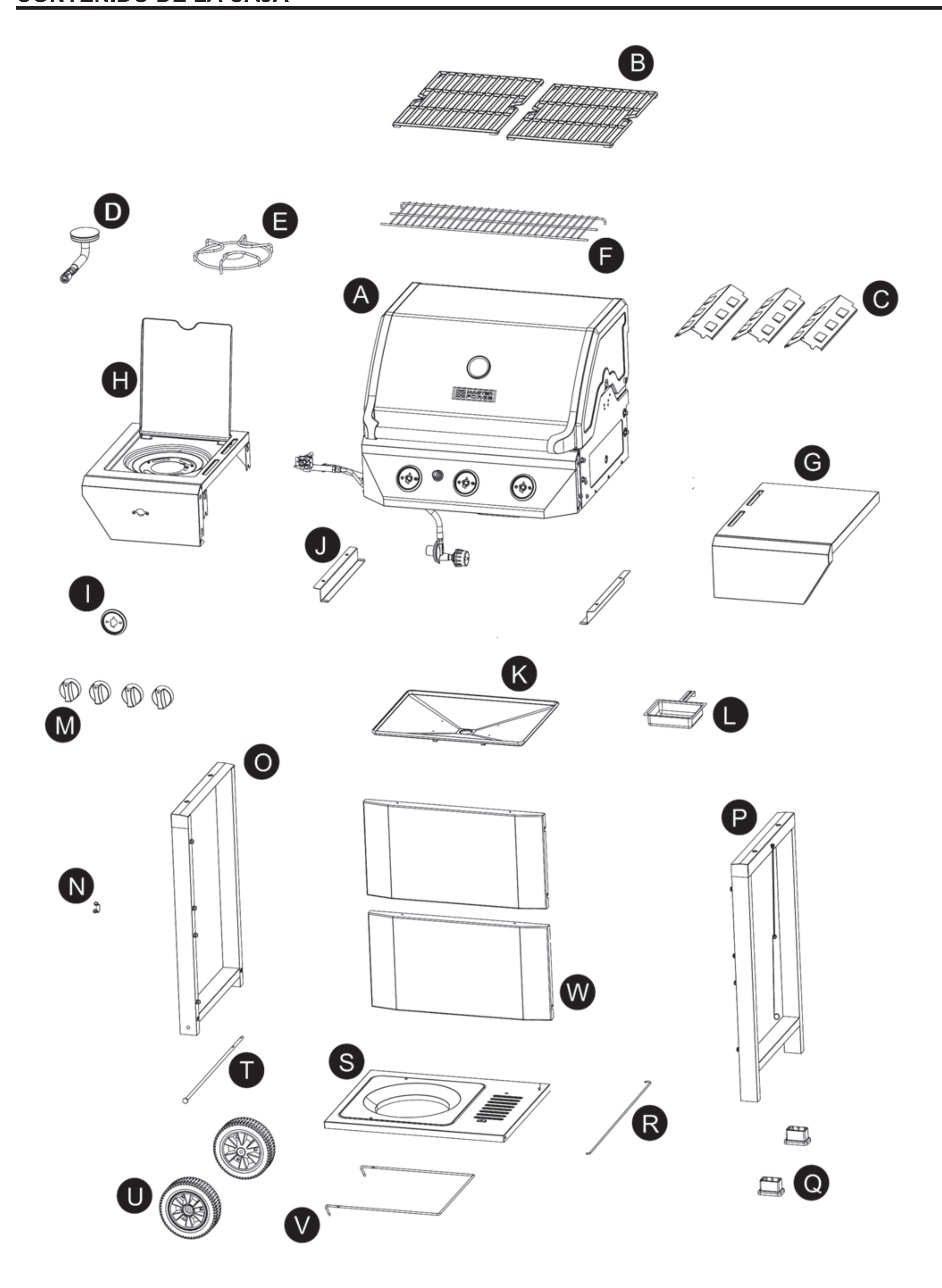
- No almacene cerca o debajo de este aparato cilindros de gas PL que no esté usando.
- Nunca llene el cilindro por encima del 80 por ciento de su capacidad.
- Pase la manguera reguladora a través del ensamblaje de la pata izquierda.
- Asegure el regulador con el seguro de la manguera reguladora antes de conectarlo al tanque de gas PL. En la página 18 encontrará las instrucciones detalladas para el ensamblado.
- PELIGRO: Si no se siguen las instrucciones anteriores al pie de la letra, se corre el riesgo de provocar un incendio, lo que conllevaría heridas graves o incluso la muerte para el usuario.
- Este artefacto deberá aislarse del sistema de las conexiones de gas mediante el cierre de la válvula de cierre manual si al momento de realizar una prueba de presión a las tuberías de gas se registra una presión de 1/2 PSI (3.5 KPa) o menor.
- **ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA:** La quema de combustibles de gas para cocinar genera ciertos bioproductos que se encuentran en la lista de sustancias consideradas por el estado de California como causantes de cáncer, daños al sistema reproductivo o defectos congénitos. Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre use este aparato de acuerdo con el manual de uso y cuidados; asegúrese de que siempre que cocine con gas haya buena ventilación.

IMPORTANTE: Lo exhortamos a que lea este manual completamente y a que siga las recomendaciones en él contenidas. Así usted disfrutará de un mejor y más fácil funcionamiento de su nuevo asador de gas. Le sugerimos también que conserve este manual para futuras referencias.

ADVERTENCIA: Su asador fue diseñado para ser usado únicamente con el gas indicado por el fabricante en la placa de calificación. No intente poner en funcionamiento su asador con ningún otro tipo de gas. Si usted ignora esta advertencia, corre el riesgo de provocar un incendio, con consecuencias de lesiones físicas; así mismo, la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Asegúrese de llenar su tanque de gas PL (propano) con un proveedor confiable. Un tanque de gas PL llenado de forma incorrecta o en exceso puede ser peligroso. Un tanque de gas PL llenado en exceso, en combinación con el calentamiento del mismo (por ejemplo en un día caluroso, un tanque que se deje al rayo del sol, etc.) puede ocasionar que el gas PL se escape a través de la válvula de liberación de presión debido a que el aumento en la temperatura causa que el gas propano se expanda. El gas PL que se escapa del tanque es inllamable y puede ser explosivo. Consulte el Manual del Propietario para obtener mayor información acerca del llenado del tanque de gas PL.

CONTENIDO DE LA CAJA

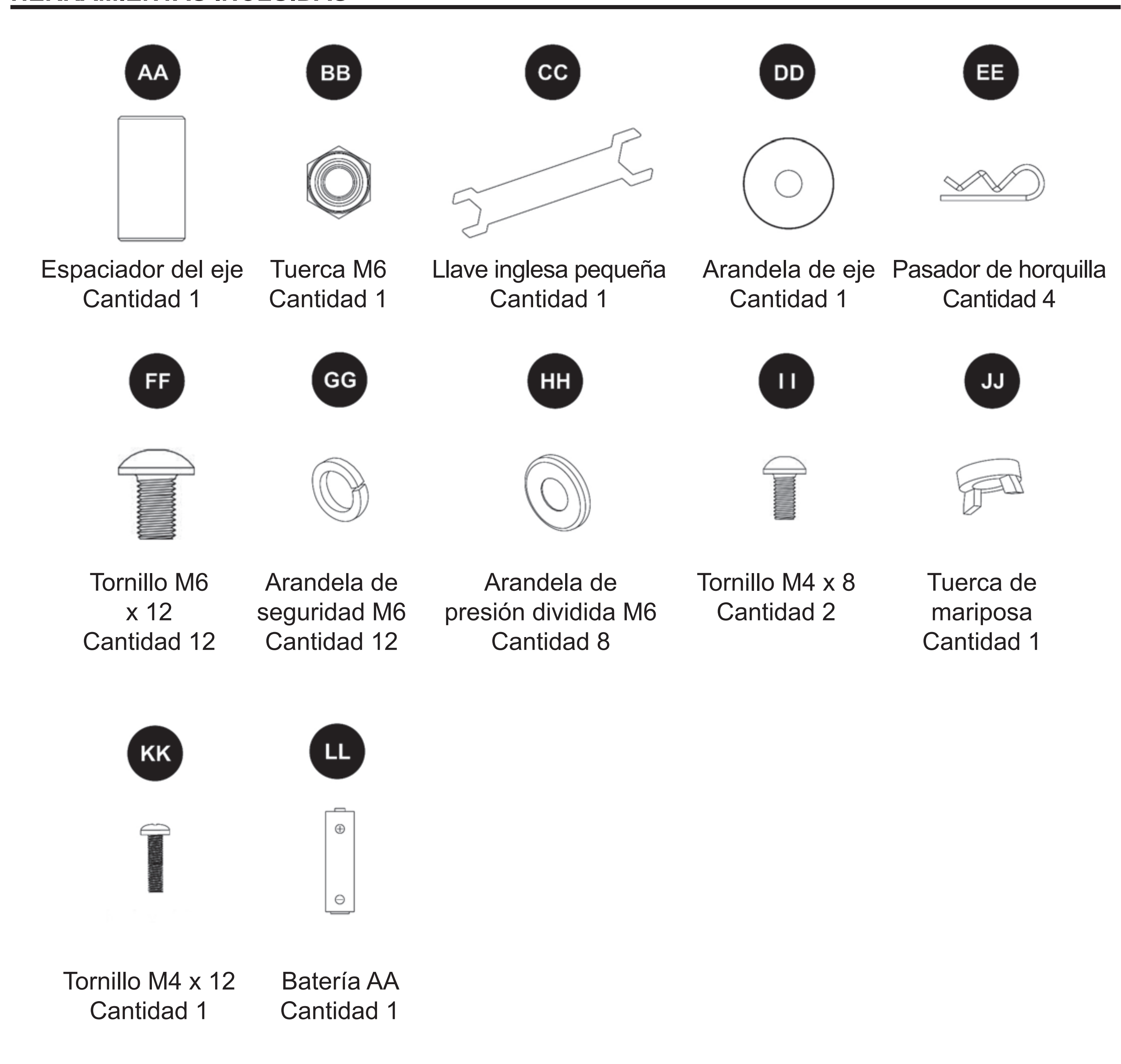


CONTENIDO DE LA CAJA

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Cámara de combustión y tapa	1
B	Parrilla de cocción	2
C	Distribuidor de calor	3
D	Quemador lateral	1
E	Rejilla del quemador lateral	1
F	Rejilla de calentamiento	1
G	Mesa lateral derecha	1
H	Mesa izquierda del quemador lateral	1
I	Bisel de perilla	1
J	Sujetador de la bandeja de goteo	2
K	Bandeja de goteo	1
L	Colector de grasa	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
M	Perilla	4
N	Seguro de la manguera reguladora	1
O	Ensamblaje de la pata izquierda	1
P	Ensamblaje de la pata derecha	1
Q	Base de pata	2
R	Barra diagonal de tope	1
S	Panel inferior	1
T	Eje de las ruedas	1
U	Rueda	2
V	Sujetador de seguridad del cilindro de gas	1
W	Panel frontal	2

HERRAMIENTAS INCLUIDAS



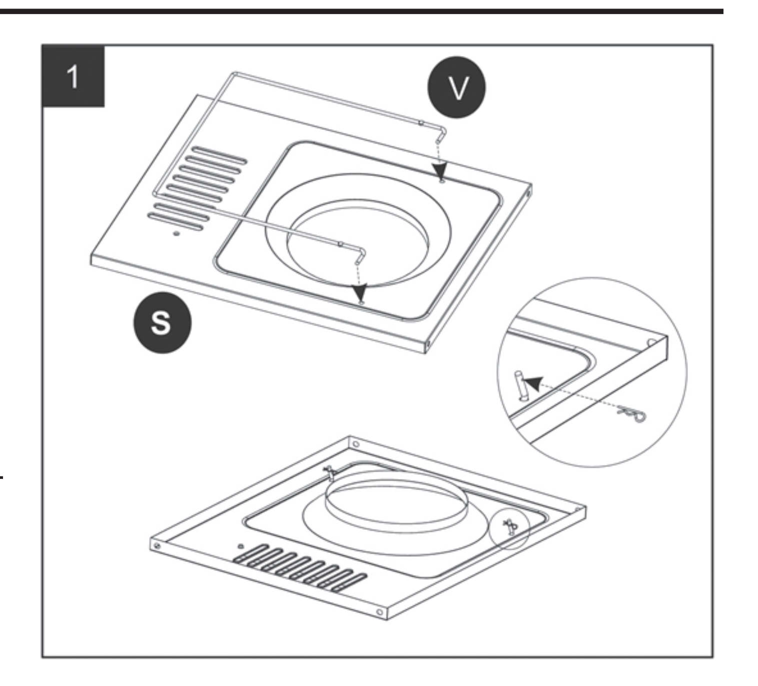
PREPARACIÓN

Antes de que inicie con el ensamblado del producto, asegúrese de que las piezas vengan completas. Compare las piezas con las imágenes de las secciones de “contenido de la caja” y “herramientas incluidas”. Si identifica que falta alguna pieza o que alguna está dañada, no intente ensamblar el producto.

Herramientas requeridas para el ensamblaje (no incluídas):
Destornillador Phillips y martillo de peña blanda.

1. Para instalar el sujetador de seguridad del cilindro de gas

Inserte los extremos del sujetador de seguridad del cilindro de gas (V) en los orificios del panel inferior (S), luego voltee el panel inferior (S) e inserte dos pasadores de horquilla (EE) en los orificios pequeños de los extremos del sujetador de seguridad del cilindro de gas (V).



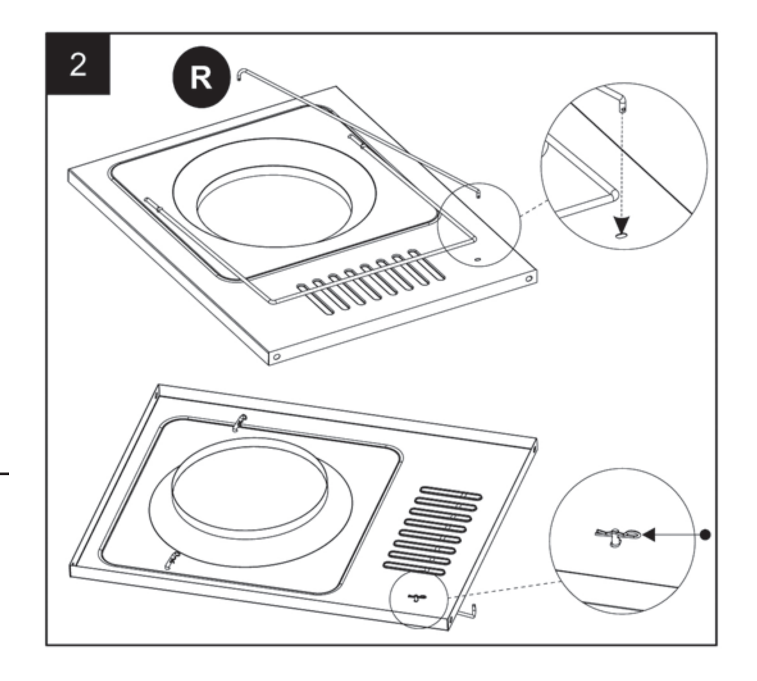
Aditamentos necesarios




Pasador de horquilla x 2

2. Para instalar la barra diagonal de tope

Inserte un extremo de la barra diagonal de tope (R) en el orificio del panel inferior (S), luego voltee el panel inferior (S) e inserte un pasador de horquilla (EE) en el orificio del extremo de la barra diagonal de tope (R).



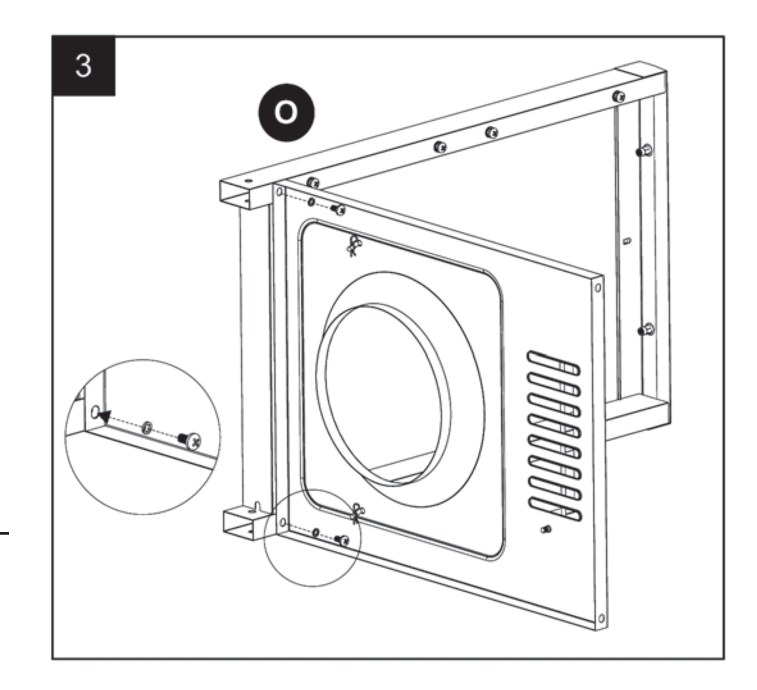
Aditamentos necesarios



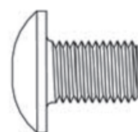

Pasador de horquilla x 1

3. Para instalar el ensamble de la pata izquierda

Fije el ensamble de la pata izquierda (O) al panel inferior (S) con tornillos M6 x 12 (FF) y arandelas de seguridad M6 (GG).

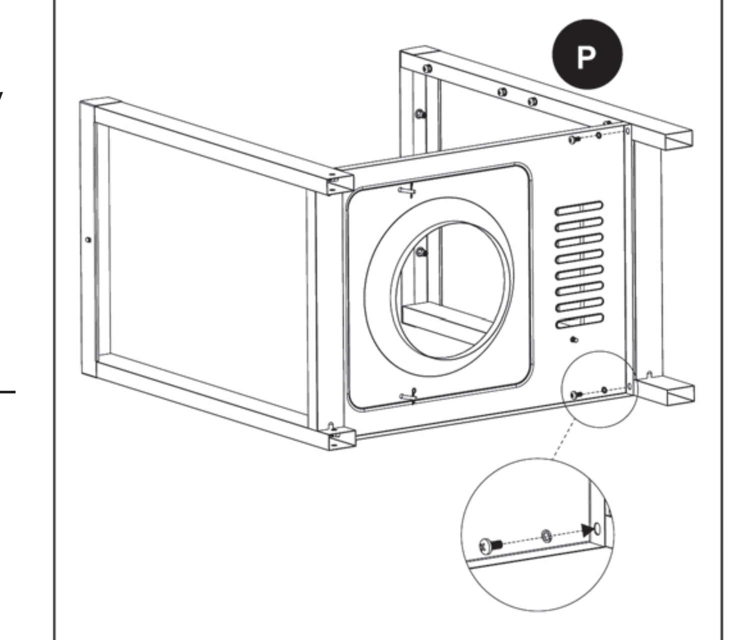


Aditamentos necesarios

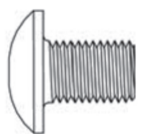
 FF	Tornillo M6 x 12		x 2
 GG	Arandela de seguridad M6		x 2

4. Para instalar el ensamble de la pata derecha

Fije el ensamble de la pata derecha (P) al panel inferior (S) con tornillos M6 x 12 (FF) y arandelas de seguridad M6 (GG).

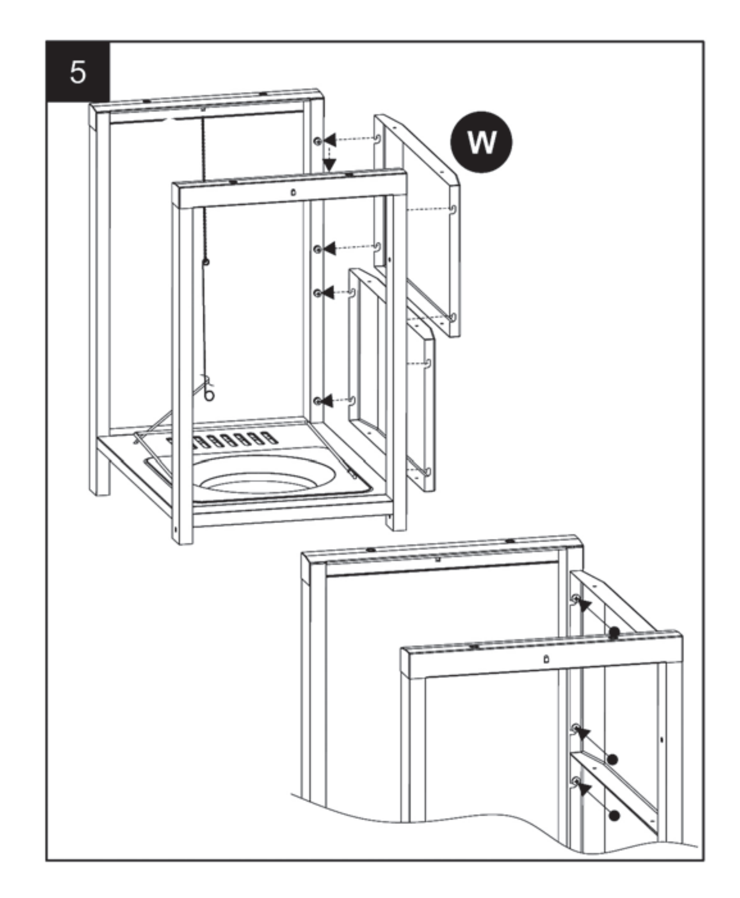


Aditamentos necesarios

 FF	Tornillo M6 x 12		x 2
GG	Arandela de seguridad M6		x 2

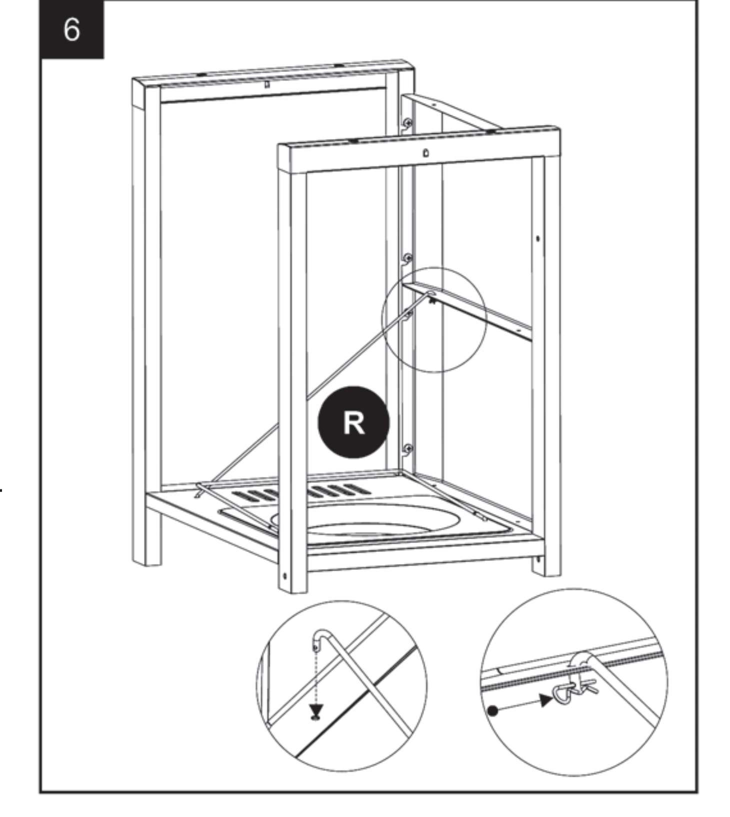
5. Para instalar los paneles frontales

Alinee los dos paneles frontales (W) con los tornillos previamente insertados en la parte frontal de las patas del carrito. Deslice los paneles frontales (W) hasta que queden en su lugar y ajuste los 8 tornillos. Nota: El panel frontal que contiene las etiquetas va en la parte superior del carrito, y el otro en la parte inferior.



6. Para instalar la barra diagonal de tope

Inserte el extremo suelto de la barra diagonal de tope (R) en el orificio del panel frontal (W), luego inserte un pasador de horquilla (EE) en el orificio del extremo de la barra diagonal de tope (R). Nota: Luego de la instalación no deberá desinstalar la barra diagonal de tope mientras esté use el asador.



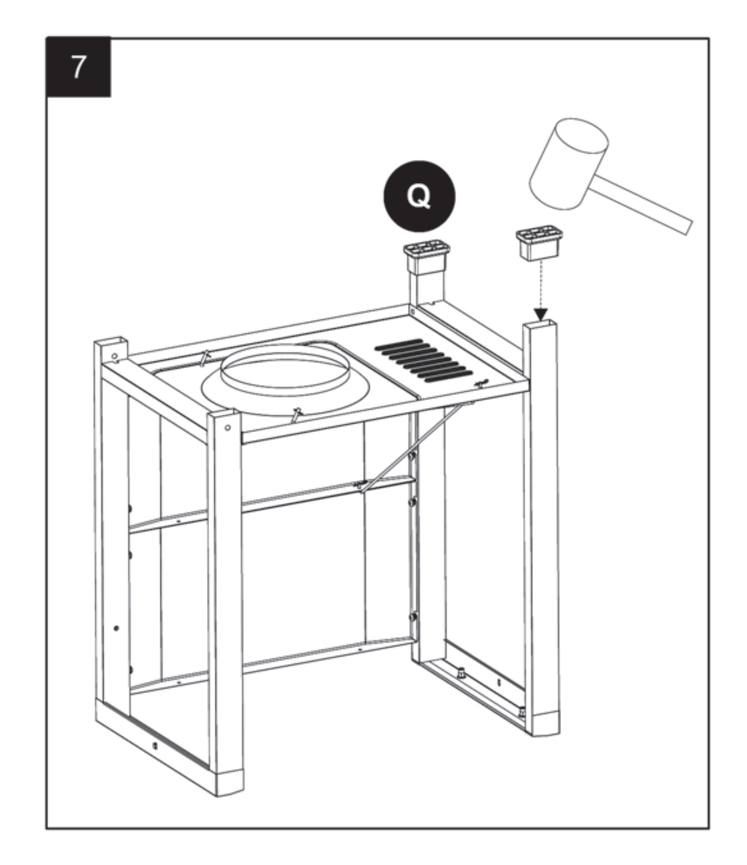
Adimentos necesarios



Pasador de horquilla x 1

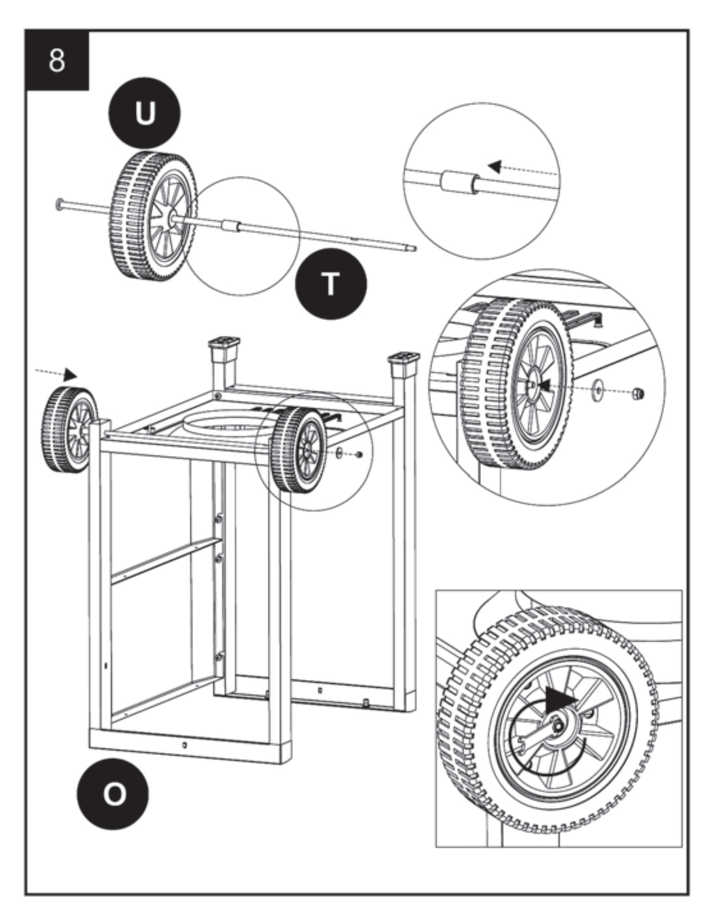
7. Para instalar las bases de las patas

Inserte las dos bases (Q) en los dos extremos del ensamble de la pata derecha (P) con un martillo de peña blanda.

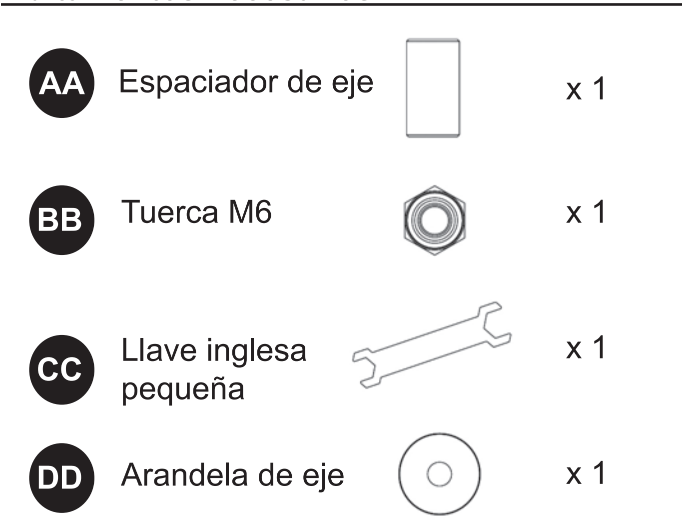


8. Para instalar las ruedas

Coloque una rueda (U) junto con el espaciador de eje (AA) en el eje de las ruedas (T). Luego inserte el eje de las ruedas (T) en el orificio de una de las patas del ensamble de la pata izquierda (O). Coloque la otra rueda (U) en el eje (T) y use una llave inglesa (CC) para apretar cada rueda (U) con una arandela de eje (DD) y una tuerca M6 (BB).

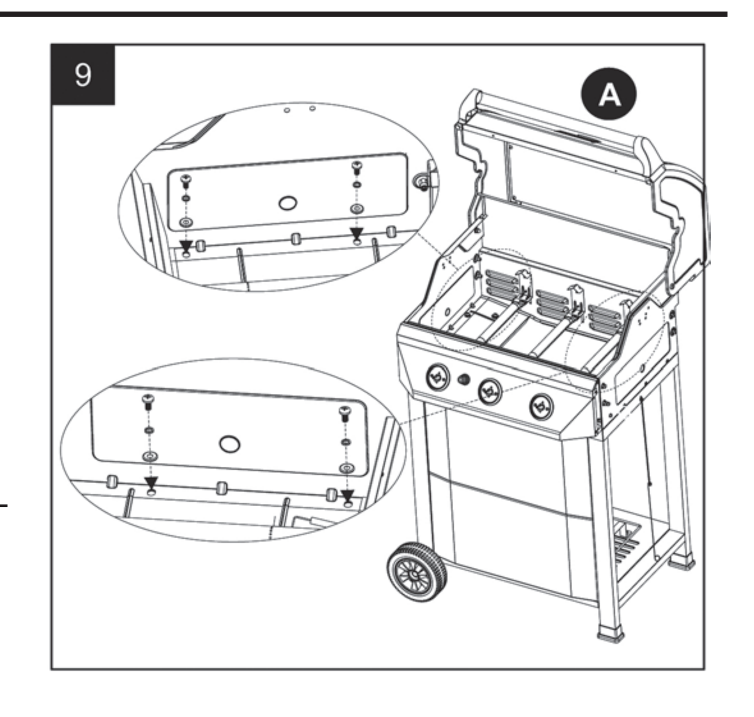


Aditamentos necesarios

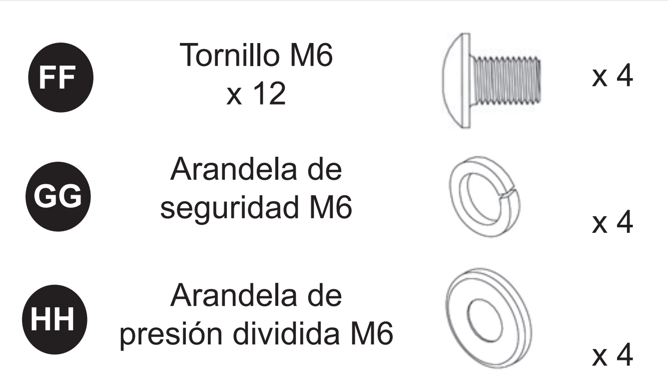


9. Para instalar la cámara de combustión y la tapa

Coloque el ensamble de cámara de combustión y tapa (A) sobre el carrito. Alinee los 4 orificios del fondo de la cámara de combustión (A) con los orificios de la parte superior del carrito. Fije el ensamble de cámara de combustión y tapa (A) al carrito usando 4 tornillos M6 x 12 (FF), 4 arandelas de seguridad M6 (GG) y 4 arandelas de presión dividida M6 (HH).

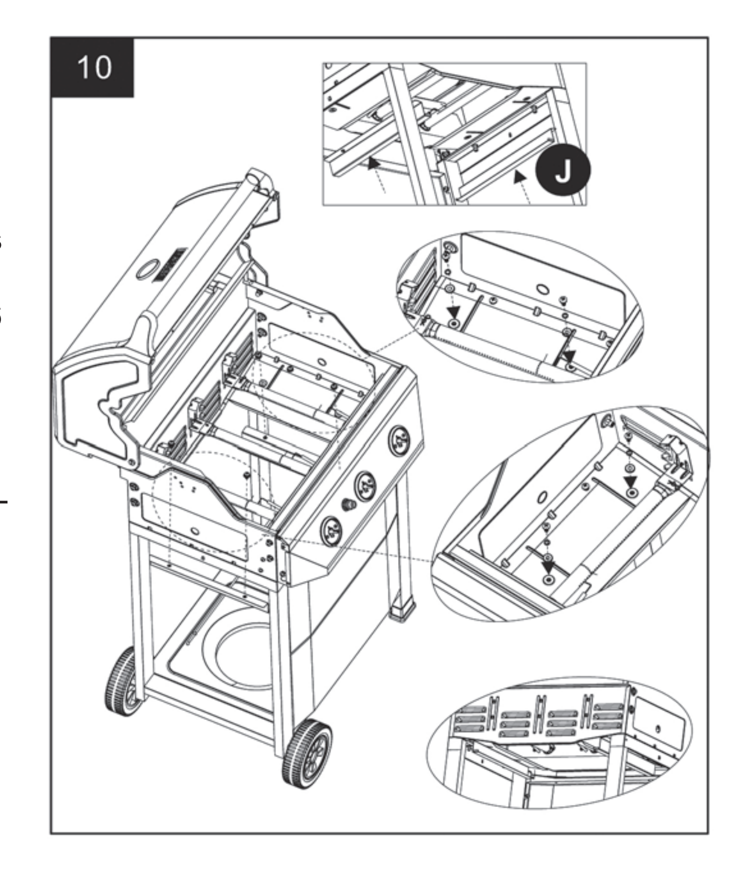


Aditamentos necesarios

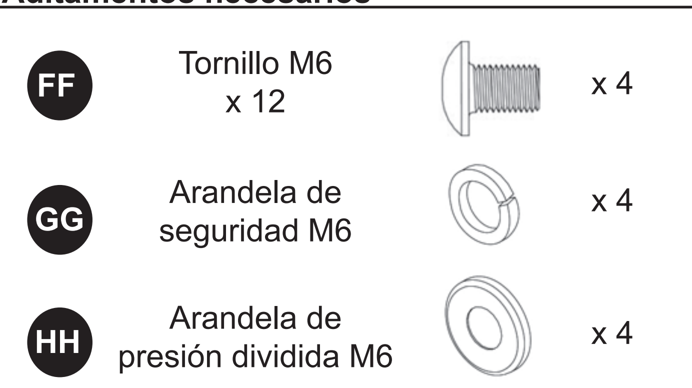


10. Para instalar los sujetadores de la bandeja de goteo

Ubique los orificios al fondo la cámara de combustión (A). Coloque los sujetadores de la bandeja de goteo (J) debajo de la cámara de combustión (A). Alinee los sujetadores de la bandeja de goteo (J) con los orificios del fondo de la cámara de combustión (A). Fije los sujetadores a la parte superior e inferior de la cámara de combustión (A) usando tornillos M6 x 12 (FF), arandelas de seguridad M6 (GG) y arandelas de presión dividida M6 (HH).

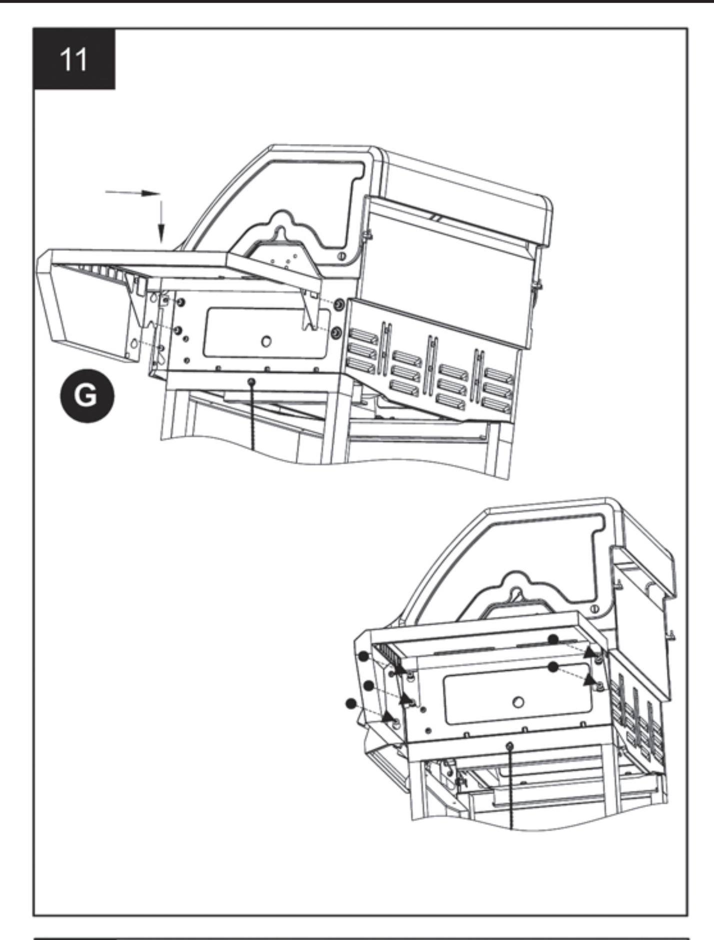


Aditamentos necesarios



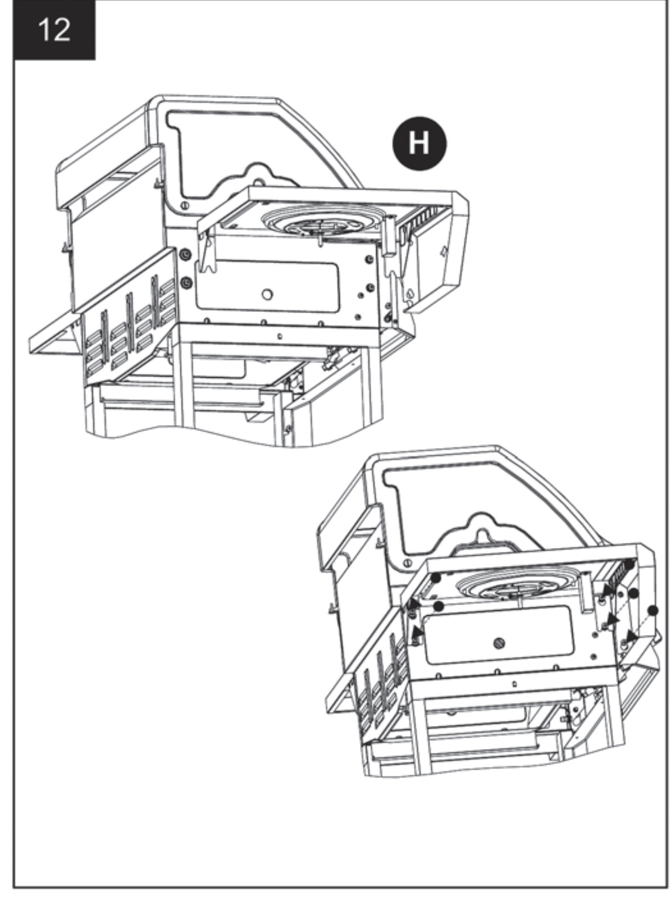
11. Para instalar la mesa lateral derecha

Alinee la mesa lateral derecha (G) con los tornillos instalados previamente en la cámara de combustión y tapa (A). Deslice la mesa lateral derecha (G) hasta que quede en su lugar y ajuste los tornillos con un destornillador.



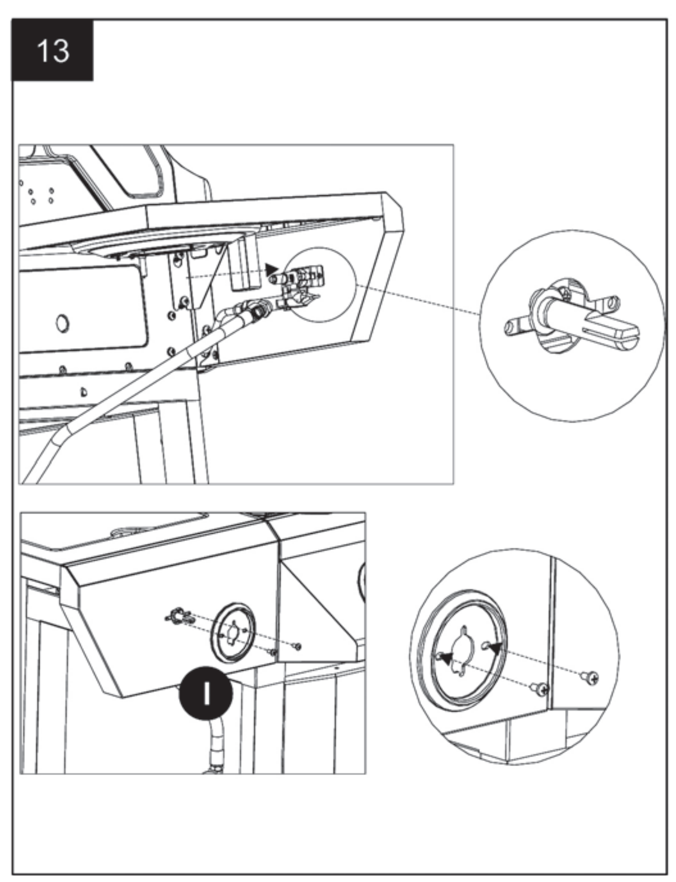
12. Para instalar la mesa del quemador lateral

Alinee la mesa izquierda del quemador lateral (H) con los tornillos instalados previamente en la cámara de combustión y tapa (A). Deslice la mesa del quemador lateral (H) hasta que quede en su lugar y ajuste los tornillos con un destornillador.



13. Para instalar la válvula del quemador lateral y el bisel de la perilla

Inserte el vástago de la válvula del quemador lateral en el orificio grande del panel frontal de la mesa izquierda (H). Inserte el bisel (I) en el vástago de la válvula del quemador lateral. Alinee los orificios del bisel de la perilla (I) con los orificios de la válvula del quemador lateral. Apriete el bisel (I) usando tornillos M4 x 8 (II).



Aditamentos necesarios

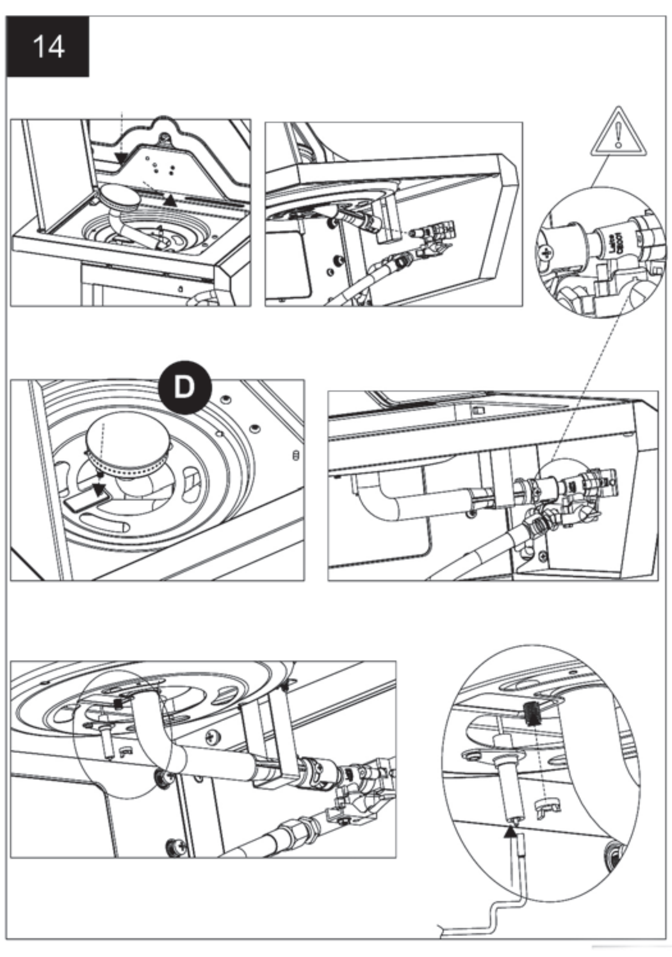


Tornillo M4 x 8  x 2



14. Para instalar el quemador lateral

Inserte de forma inclinada el quemador lateral (D) en el orificio de la mesa izquierda del quemador lateral (H). Conecte la válvula al quemador. Asegúrese de que la válvula quede dentro del quemador (D). Identifique el perno roscado debajo de la tapa del quemador lateral (D). Inserte el perno roscado in el orificio de la mesa izquierda del quemador lateral (H). Ajuste el perno roscado con una tuerca de mariposa (JJ). Conecte el cable del electrodo de encendido del quemador lateral de la cámara de combustión (A) al electrodo de encendido del quemador lateral de la mesa izquierda (H).



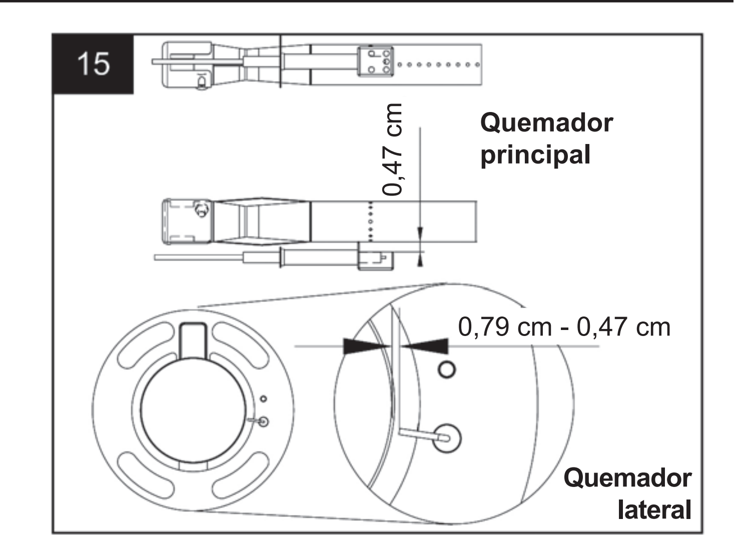
Aditamentos necesarios



Tuerca de mariposa  x 1

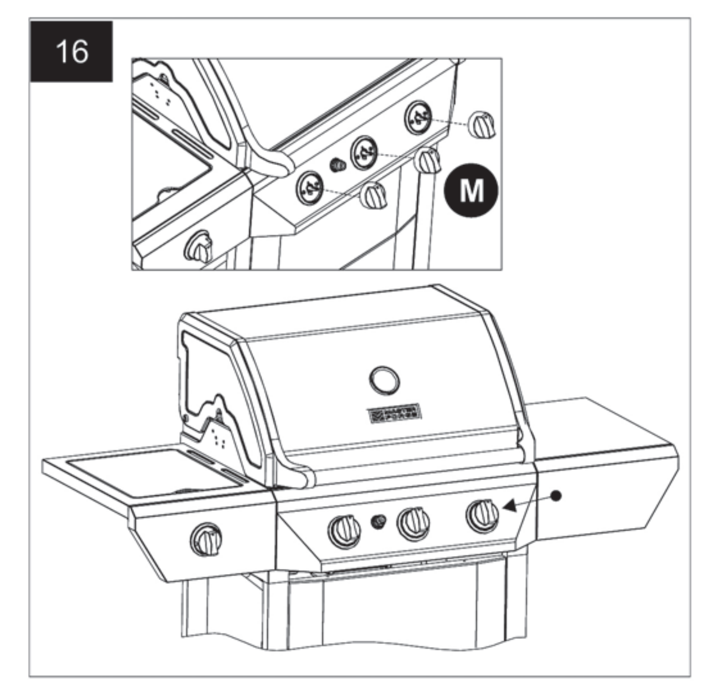
15. Mida la distancia entre el electrodo de encendido y los orificios del quemador

Si ésta no es la misma que se muestra en la ilustración, afloje los tornillos del electrodo de encendido, ajuste la distancia y vuelva a apretar los tornillos.



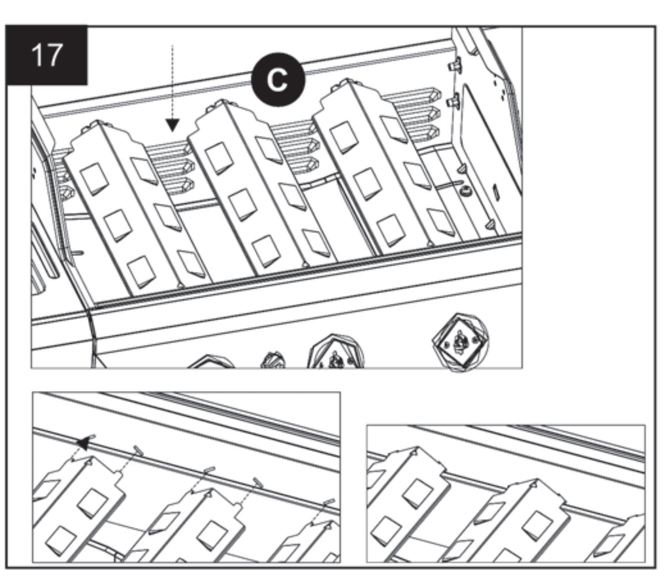
16. Para instalar las perillas

Instale tres perillas (M) en los vástagos de las válvulas de la cámara de combustión y tapa (A) y una perilla (M) en el vástago de la válvula de la mesa izquierda del quemador lateral (H), y apriételas. Asegúrese de que todas las perillas queden en la posición de APAGADO.



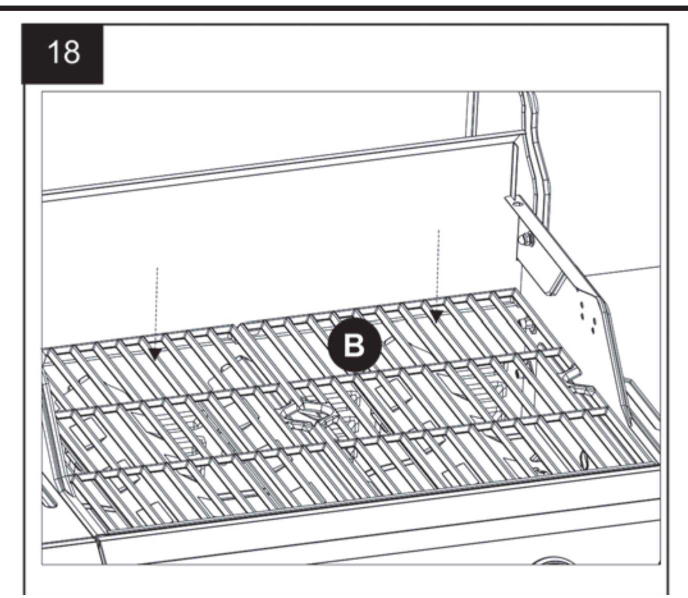
17. Para instalar los distribuidores de calor

Coloque los distribuidores de calor (C) sobre los quemadores ubicados dentro de la cámara de combustión y tapa (A). Dirija las pestañas de los distribuidores de calor (C) hacia el frente del asador, respetando las ranuras ubicadas en la cámara de combustión y tapa (A). Inserte las pestañas en las ranuras de la cámara de combustión y tapa (A). Coloque el otro extremo de los distribuidores de calor (C) sobre los soportes en V montados en la parte trasera de la cámara de combustión y tapa (A).



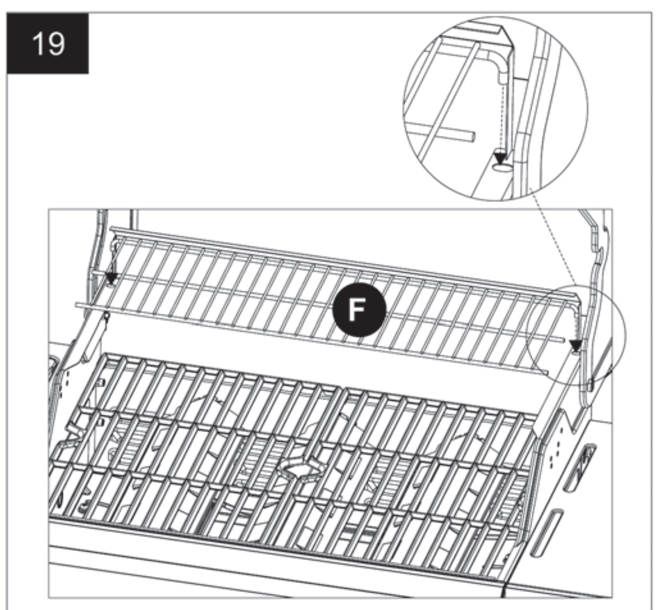
18. Para instalar las parrillas de cocción

Coloque las parrillas de cocción (B) sobre la cámara de combustión (A).



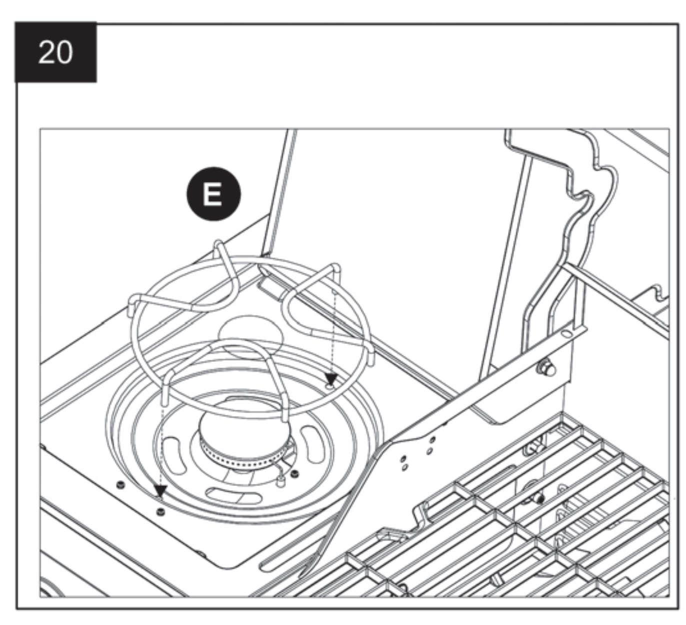
19. Para instalar la rejilla de calentamiento

Coloque la rejilla de calentamiento (F) sobre la cámara de combustión y tapa (A). Inserte las patas de la rejilla de calentamiento (F) en los orificios de la cámara de combustión y tapa (A).



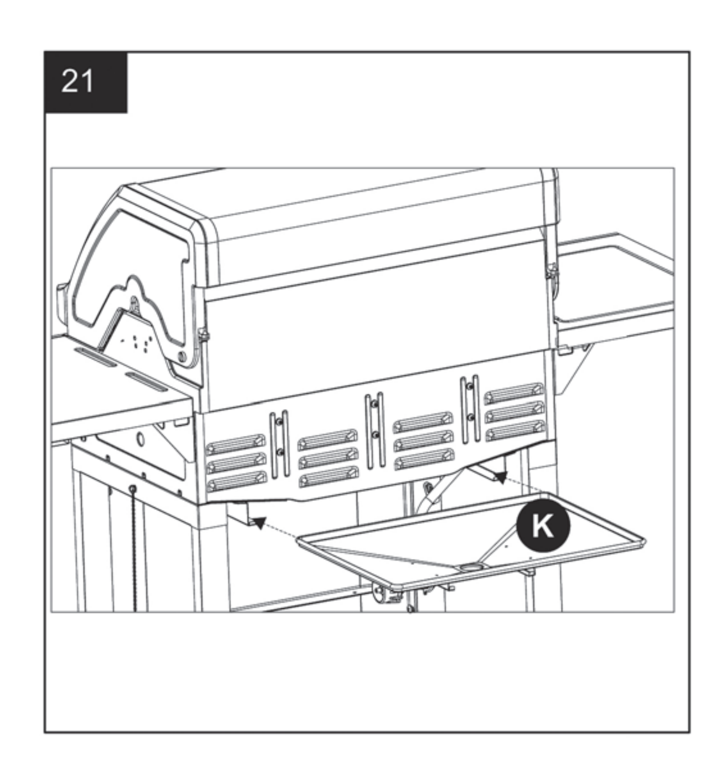
20. Para instalar la rejilla del quemador lateral

Inserte las patas de la rejilla del quemador lateral (E) en los orificios de la mesa del quemador lateral (H).



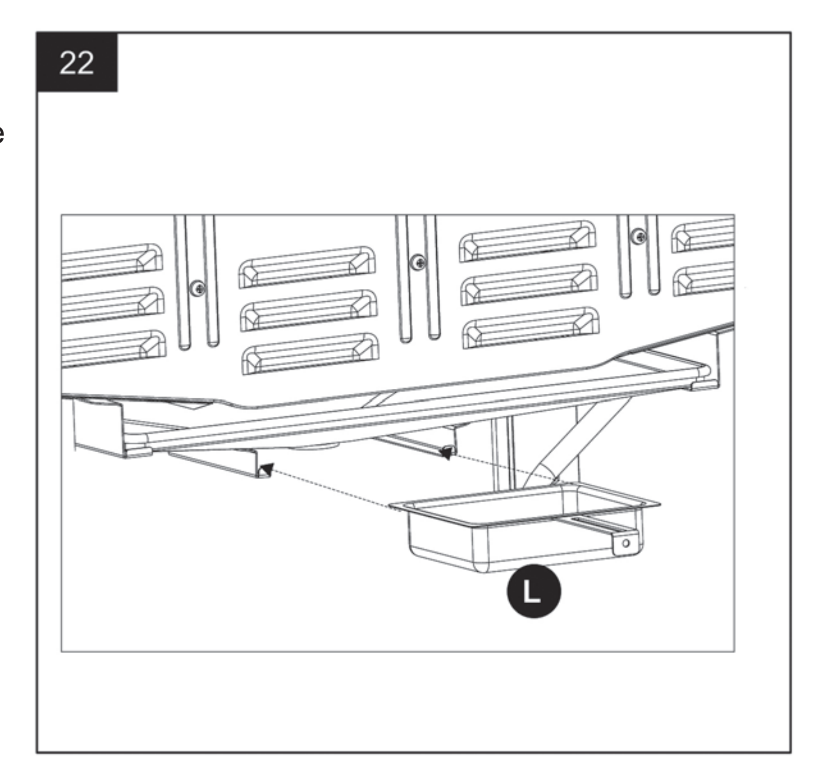
21. Para instalar la bandeja de goteo

Deslice la bandeja de goteo (K) por los sujetadores que se encuentran debajo de la cámara de combustión y tapa (A).



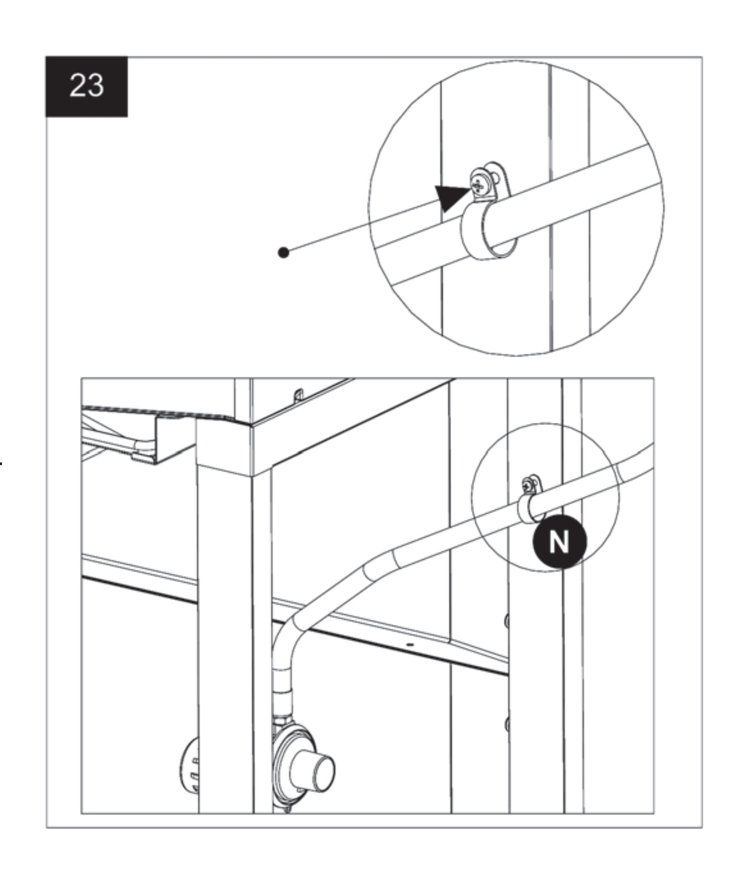
22. Para instalar el colector de grasa

Deslice el colector de grasa (L) por los sujetadores que se encuentran debajo de la bandeja de goteo (K).



23. Para instalar el seguro de la manguera reguladora

Rodee la manguera reguladora con el seguro (N). Alinee los orificios del seguro de la manguera reguladora con el orificio ubicado en la parte posterior de la pata delantera del ensamblaje de la pata izquierda (O). Apriete el seguro con un tornillo M4 x 12 (KK).



Aditamentos necesarios



Tornillo M4 x 12  x 1

24. Para instalar la batería

Instale una batería tipo AA (LL) en el ensamblaje del electrodo de encendido. Inserte primero el extremo negativo de la batería. Vuelva a colocar el botón encima de la batería AA (LL) y gírelo para apretarlo. Presione el electrodo de encendido para verificar que funcione. En caso de que no funcione, consulte la sección de “Resolución de problemas” de este manual.



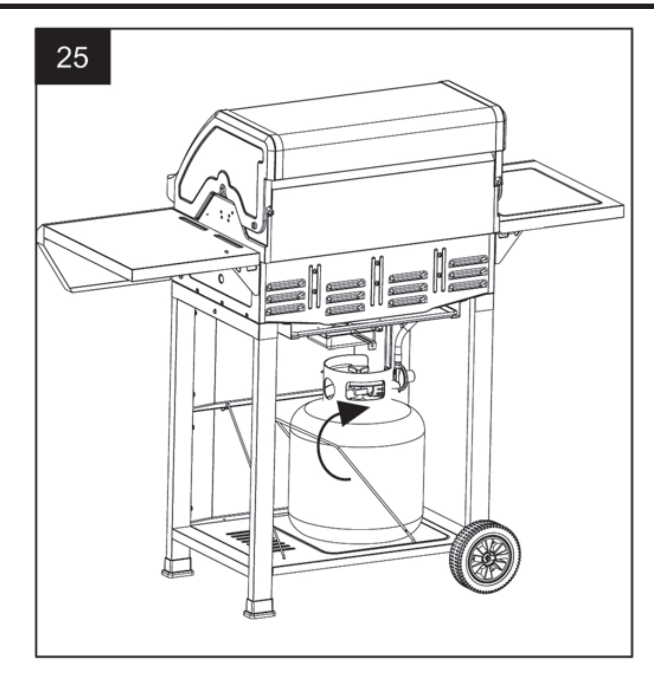
Aditamentos necesarios



Batería AA  x 1

25. Para instalar el tanque de gas

Coloque un tanque de gas PL de 20 libras (no incluido) en el espacio cóncavo del panel inferior del carrito. Asegure el tanque usando el sujetador de seguridad del cilindro de gas (V). Conecte el regulador al tanque y apriételo de forma manual.



INSTALACIÓN INCORRECTA DEL REGULADOR

No pase la manguera reguladora a través del espacio que hay entre el fondo de la cámara de combustión y la parte superior del carrito. Si instala de forma incorrecta la manguera reguladora, usted perderá su garantía. Además de que se pueden ocasionar fugas de gas e incendios, que a su vez pueden resultar en heridas graves. Pase la manguera reguladora a través del ensamble de la pata izquierda. Asegure la manguera reguladora con el seguro antes de conectarla al tanque de gas PL. En la página 18 encontrará las instrucciones detalladas para el ensamblaje.

VERIFIQUE SI HAY CHISPAS

Una vez que finalice con el ensamblaje del asador, haga pruebas en el sistema de encendido con la válvula del gas CERRADA. Verifique que salgan chispas al activar el sistema de encendido.

Asegúrese de que el paso del gas esté CERRADO cuando presione el electrodo de encendido eléctrico. Esto servirá para no tener problemas de encendido cuando usted abra el paso del gas.

Para conexiones portátiles de gas PL

El asador tiene un espacio cóncavo en el panel inferior del carrito que permite alojar un tanque de gas de 20 libras (el tanque no viene incluido). Esto permite que el tanque esté fijo en un lugar. Después de colocar el tanque en el espacio cóncavo, levante el sujetador de seguridad del cilindro de gas para fijar el tanque (Fig. 26). Use solamente tanques de gas de 20 libras (si requiere mayor información, consulte los Requerimientos de Seguridad para Instalaciones de Gas PL). No deberá poner en funcionamiento el asador si el tanque de gas no está en posición vertical (Figura 27).

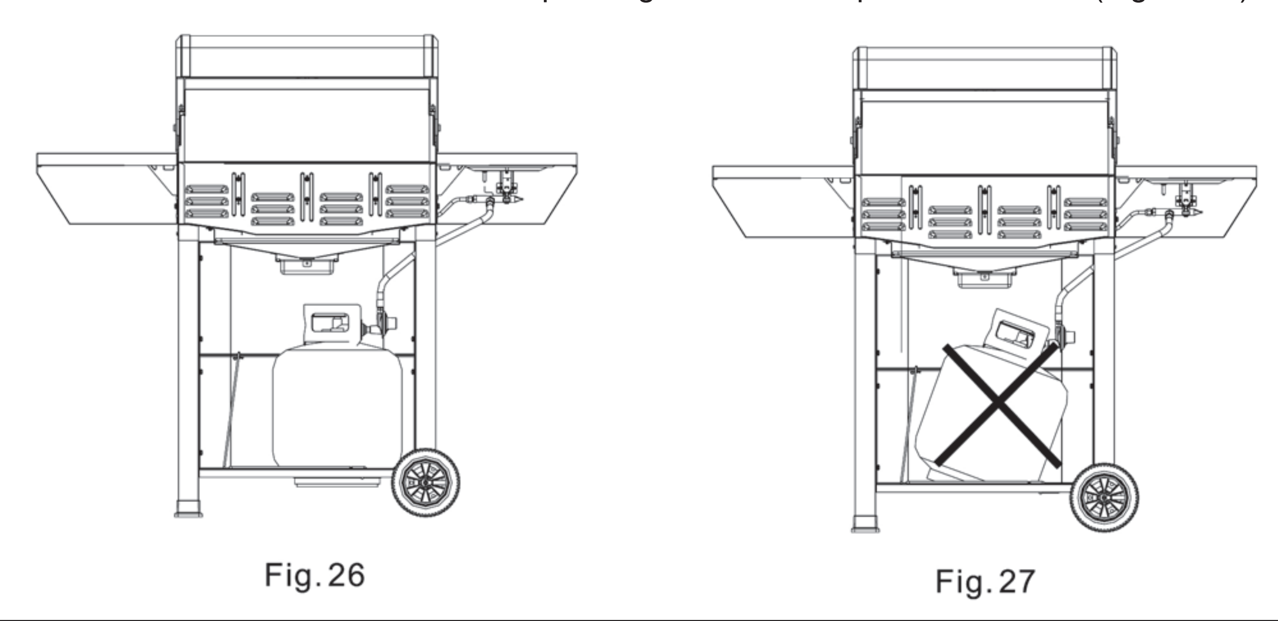


Fig. 26 Fig. 27

ADVERTENCIA: El acoplamiento de Tipo I (vea la Fig.28) incluido con su asador no deberá ser reemplazado con otro de algún sistema de conexión de asador/tanque de un tipo diferente. El retirarlo del sistema será causa de pérdida de la garantía, y fugas de gas e incendios que a su vez pueden provocar heridas graves.

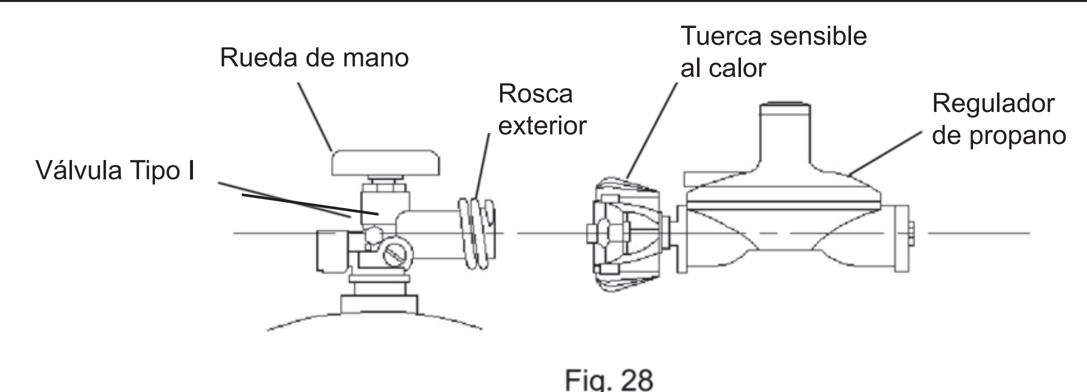


Fig. 28

La conexión de la válvula del tanque de propano incluida con su asador incluye cuatro importantes controles de seguridad: Ensamblaje manual, desmontaje manual, control de flujo excesivo y apagado que se activa por medio de temperatura.

a. Ensamblaje manual:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del asador se encuentren en posición de “APAGADO”.

2. Cuando conecte el regulador / válvula del quemador a la válvula del tanque, gire la tuerca grande de plástico en el sentido de las manecillas del reloj hasta que tope.
3. El gas no fluirá a menos que la tuerca de plástico esté completamente conectada.
4. SÓLO DEBERÁ APRETARLA DE FORMA MANUAL.

b. Desmontaje manual:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del asador estén en posición de “APAGADO”.
2. Gire la tuerca grande de plástico en contra de las manecillas del reloj hasta que la retire.
3. SÓLO DEBERÁ AFLOJARLA DE FORMA MANUAL

c. Control de flujo excesivo

El regulador de propano incluye un dispositivo de seguridad contra flujo excesivo diseñado para suministrar un caudal de gas suficiente al asador bajo condiciones normales, pero controlando que el flujo no sea excesivo. Los cambios bruscos en la presión activan el dispositivo de seguridad contra flujo excesivo, lo que hace que la llama y la temperatura sean bajas. Si se abre la válvula del tanque para permitir el paso del gas mientras alguna de las válvulas de los quemadores está en uso, el surgimiento de la presión activará el dispositivo. El paso de gas permanecerá cerrado hasta que se estabilice la presión, lo cual puede suceder en 5 segundos. Para asegurarse de que esto no le ocasione problemas a la hora de encender el asador, siga estas indicaciones:
1. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén “APAGADAS”.
2. Abra la válvula del tanque y espere cinco segundos.

d. Apagado que se activa por medio de temperatura

La tuerca grande de plástico del regulador está diseñada para funcionar en coordinación con una válvula de retención ubicada en la válvula del tanque para cerrar el flujo de gas cuando se registren temperaturas entre los 115º C y 149° C. En el caso de un incendio o de que se rompa una manguera, uno de los controles de seguridad se activará para controlar o impedir el flujo de gas que sale del tanque de propano. Nunca intente volver a utilizar equipo dañado.

IMPORTANTE: Antes de usar por primera vez un tanque de gas, revise que no tenga fugas en las conexiones, de acuerdo con la sección “Cómo verificar que no haya fugas de gas” de este manual y asegúrese de que no haya fugas o acumulación de vapor en el carrito. Cerciórese de que no esté bloqueada ninguna de las aperturas alrededor de las paredes laterales.

IMPORTANTE: Coloque la tapa anti-polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Use únicamente la tapa que viene con la válvula del cilindro. El uso de otro tipo de tapas o tapones puede ser causa de fugas de propano.

Requerimientos de gas

La configuración y las pruebas que se hacen al asador en la fábrica están basadas en el uso de gas LP únicamente.



Gas PL

El regulador que viene incluido con su asador está configurado para una columna de agua de 27,94 cm y para el uso de gas PL únicamente.
La manguera reguladora que viene incluida con el asador debe usarse con un tanque de gas de 20 libras.

Sistema de GAS PL

Si necesita un regulador especial para gas a granel que alimente a otros aparatos, contacte a su proveedor de gas.

Consumo de gas

Consumo total de gas de este asador usando el(los) quemador(es) en la posición de “ALTO”:

Tabla 1

Tipo de quemador	BTU/HR
Quemadores principales	36.000
Quemador lateral	12.000

Dónde colocar el asador

Este electrodoméstico a gas está diseñado y certificado para uso en exteriores únicamente. No lo ponga en funcionamiento dentro de un edificio, cochera, vehículo de uso recreativo, terraza cerrada o en ninguna otra área encerrada. Mantenga el asador lejos de áreas de mucho viento, pero manténgalo en áreas bien ventiladas. No obstruya el flujo de la combustión o el aire de ventilación en el espacio que rodea al asador.

Advertencia: No coloque el asador debajo de techos de material combustible que no tengan protección contra incendios.

Espacio entre el asador y las construcciones de materiales combustibles

Debe mantenerse siempre una distancia mínima de 36 pulgadas (91,44 cm) entre el asador y las construcciones de material combustible, tanto a los lados como en la parte posterior del asador.

Sin embargo, el fabricante recomienda ampliamente que se mantenga una distancia de 6 pies (1,82 m) entre el asador y cualquier construcción de material combustible.

Espacio entre el asador y las construcciones de materiales no combustibles

Debe mantenerse siempre una distancia mínima de 36 pulgadas (91,44 cm) entre el asador y las construcciones de material no combustible, en la parte posterior y a los costados, de la superficie de cocción hacia arriba, para que la tapa del asador pueda abrirse completamente. Se recomienda un mínimo de 36 pulgadas (91,44 cm) de distancia a los lados de la parrilla por encima de superficies de construcciones de material no combustible. El asador puede ser instalado directamente al lado de construcciones de material no combustible, de la superficie de cocción hacia abajo.

Cómo verificar que el orificio esté alineado con los quemadores

Los orificios se pueden desplazar durante el ensamblaje y movimiento; por lo tanto, verifique que los orificios estén alineados con los quemadores antes de que los encienda, como se muestra en las siguientes ilustraciones.

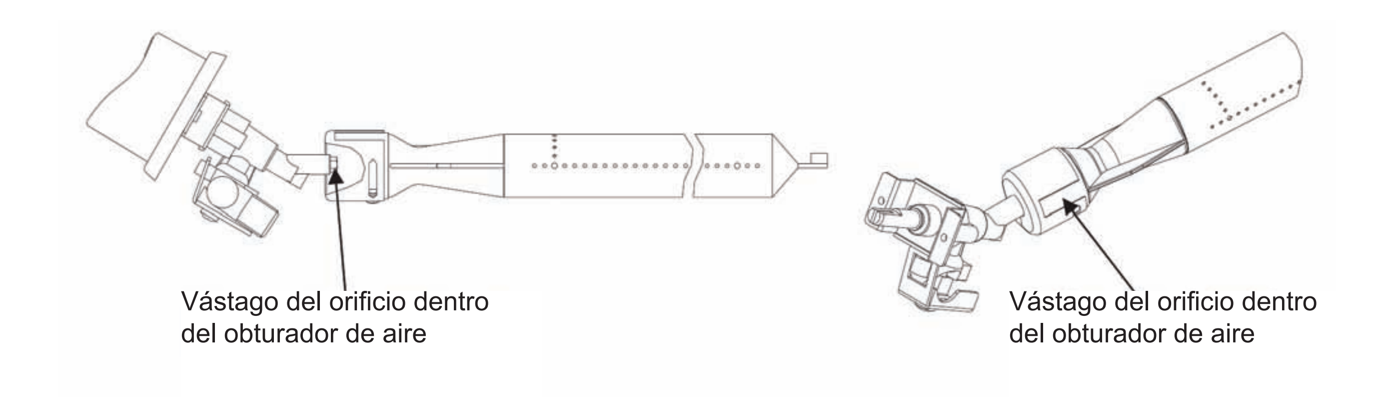


Fig. 29 Relación entre el quemador principal y el orificio

Cómo verificar que no haya fugas de gas

Antes de poner en funcionamiento su asador, asegúrese de que todas las conexiones están apretadas y sin fugas de gas.

1. Prepare de 60 ml a 90 ml de solución para detección de fugas: mezcle agua con jabón líquido para trastes.
2. Asegúrese de que todas las perillas de mando estén en la posición de “APAGADO”.
3. Vierta con un cepillo pequeñas cantidades de la solución para detección de fugas en todas las piezas y después abra el paso del gas.
4. Si se forman burbujas quiere decir que existen fugas. Proceda con el paso 5.
5. Cierre el paso del gas y apriete todas las conexiones.
6. Repita el paso 1 para revisar la instalación.
7. Si vuelven a aparecer burbujas, cierre el paso del gas. Llame al área de servicio al cliente.

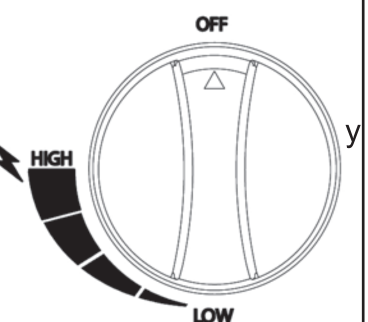
ADVERTENCIA: Nunca use una cerilla o llama abierta para verificar que no haya fugas, ya que se podría provocar un incendio o una explosión, y por consecuencia lesiones personales.

IMPORTANTE: Al conectar o reemplazar cualquiera de los tubos o accesorios de gas, se deberán sellar todas las uniones con material de sellado para prevención de fugas, o con cinta de plomero.

Instrucciones para el encendido del asador

Para encender los quemadores

1. Asegúrese de que todas las perillas de mando estén en la posición de “APAGADO”.
2. Abra la tapa del asador.
3. Revise la posición del electrodo de encendido y la distancia entre éste y el quemador. Consulte el paso 15 de la sección de Instrucciones de Ensamblado
4. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté instalada.
5. Abra el paso del tanque de gas PL.
6. Encienda un sólo quemador a la vez. Encender dos válvulas de quemadores a la vez podría inducir al error al dispositivo de control de caudal instalado en la conexión del tanque (aplica sólo para asadores de gas LP).

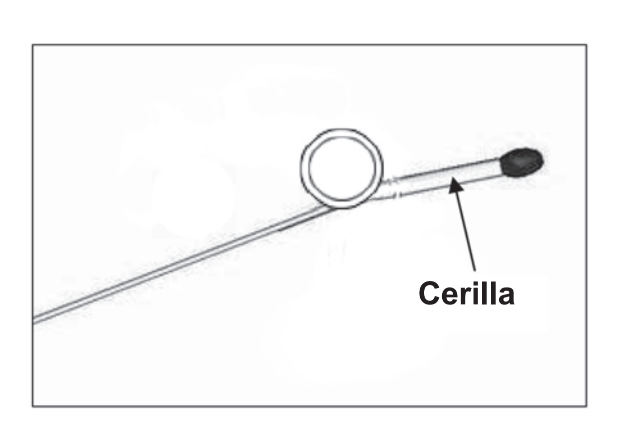


7. Presione la perilla de mando y gírela hacia la izquierda a la posición de “ALTO” mientras mantiene presionado el botón del electrodo de encendido hasta que el quemador encienda.
8. Si el quemador no enciende en los primeros 5 segundos, regrese inmediatamente la perilla de mando a la posición de “APAGADO”. Espere 5 minutos y repita el Paso 7 máximo 3 veces.
9. Si después de 3 intentos el quemador sigue sin encender, CIERRE EL PASO DEL GAS. DEJE PASAR 5 MINUTOS para que se disipe el exceso de gas. Repita los pasos 6 y 7, si es necesario.
10. Si el quemador sigue sin encender, use una cerilla para encenderlo. Consulte las instrucciones para el encendido con cerillas.

Instrucciones para el encendido con cerillas

IMPORTANTE: Siempre que encienda un quemador por medio de una cerilla, la tapa deberá estar abierta.

1. Abra el paso del gas
   a. En caso de tanque de gas portátil, abra la válvula del cilindro de gas LP.
   b. En caso de suministro fijo de gas, abra la válvula de gas de cierre manual.
2. Ubique los orificios de observación de llama que están a los costados del asador.
3. Tome la barra porta-cerillas que se encuentra colgada en el ensamble de la pata derecha.
4. Sujete la cerilla con el clip (Fig. 30), encienda la cerilla e insértela lo más cerca que pueda de los orificios del quemador, al tiempo que presiona y gira la perilla hacia la izquierda a la posición de “ALTO”.



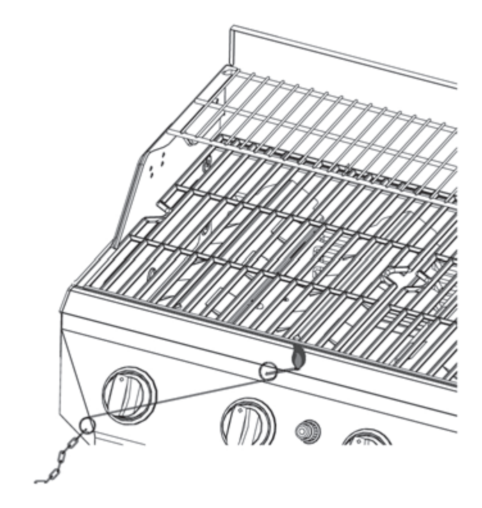


Fig. 30 Ilustración para el encendido con cerilla

5. El quemador central (en caso de necesitarlo) puede encenderse desde la rejilla central insertando el clip con la cerilla en la parte frontal del distribuidor de calor. Si va a necesitar este quemador, deberá encenderlo antes de encender los otros quemadores.
6. Presione la válvula de este quemador y gírela a la posición de “ALTO”.
7. Una vez que el quemador encienda, retire la cerilla y apáguela.
8. Repita los pasos 2 a 6 para cada quemador que desee encender.
9. En caso de que los quemadores sigan sin encender, consulte la sección de “Resolución de problemas”.

Cómo reemplazar la batería

1. Gire el botón del electrodo de encendido hasta retirarlo y extraiga la batería vieja.
2. Coloque una nueva batería de tipo AA.
   Nota: Inserte primero el lado negativo (-) de la batería. Encontrará la indicación en uno de los extremos de la tapa.

ADVERTENCIA:

1. **Asegúrese de mantener la tapa completamente abierta cada vez que intente encender el asador. De no hacerlo así se podría producir el fenómeno de encendido retardado, lo que podría causar heridas corporales.**
2. **Este asador cuenta con un orificio de observación de llama en el panel lateral. Protéjase siempre con un guante de cocina antes de usar el orificio de observación de llama.**

PRECAUCIÓN: Es importante revisar la manguera de gas en su totalidad. Si la manguera presenta desgaste y raspaduras excesivas, o grietas, deberá ser reemplazada antes de utilizar el asador.

En caso de requerirlo, consulte la lista de refacciones para que proceda al reemplazo adecuado de la manguera.

PRECAUCIÓN: Pase la manguera reguladora a través del ensamblaje de la pata izquierda. Asegure la manguera reguladora con el seguro antes de conectarla al tanque de gas LP. En la página 55 encontrará instrucciones detalladas para el ensamblado.

Cómo revisar la llama

La Fig. 31 abajo (vista lateral del asador) ilustra por dónde se debe revisar la llama una vez que se ha encendido el asador. Revise que la llama de su asador sea estable y casi por completo azul.

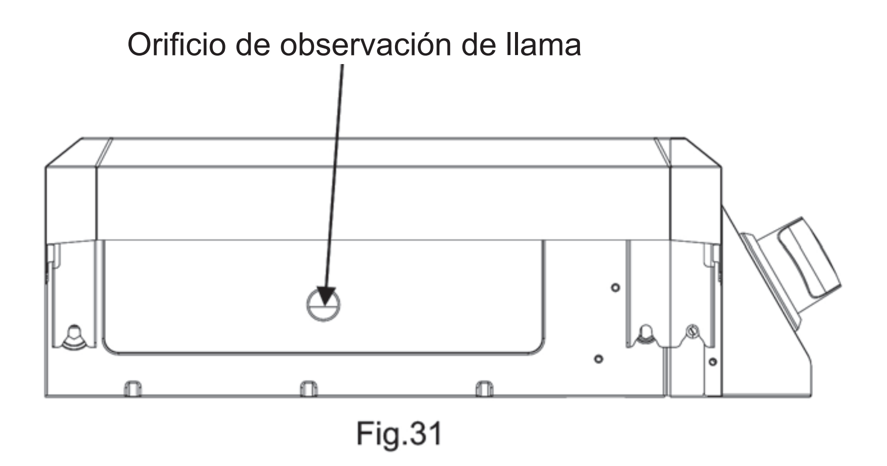


Fig.31

Ajuste de la compuerta de cierre del paso de aire

Para su conveniencia, las compuertas de los quemadores a base de gas ya vienen ajustadas desde la fábrica, con las siguientes configuraciones: La apertura para las instalaciones de gas PL debe ser de 6,35 mm.
Si usted desea darle el último toque al ajuste de la compuerta (o si la llama de su asador es más amarilla que azul), siga estas indicaciones:

ADVERTENCIA: No toque el quemador después de que haga los ajustes. El quemador estará caliente.

a. Las compuertas se ubican al final de los quemadores, debajo de la cámara de combustión. Vea la Fig. 32.
b. Afloje el tornillo de la compuerta de cierre del paso de aire.
c. Encienda el quemador que desea ajustar.
d. Colóquese un guante de cocina de protección y ajuste la compuerta de cierre del paso de aire hasta que se pueda observar una llama estable y casi por completo azul a través del orificio de observación de llama que se ubica en cada lado de la cámara de combustión. La Fig. 33 ilustra cuáles son las llamas que se consideran aceptables.
e. Apriete el tornillo de la compuerta de cierre del paso de aire lo suficiente como para que ésta se mantenga en su lugar.



f. Repita el procedimiento para cada uno de los quemadores.

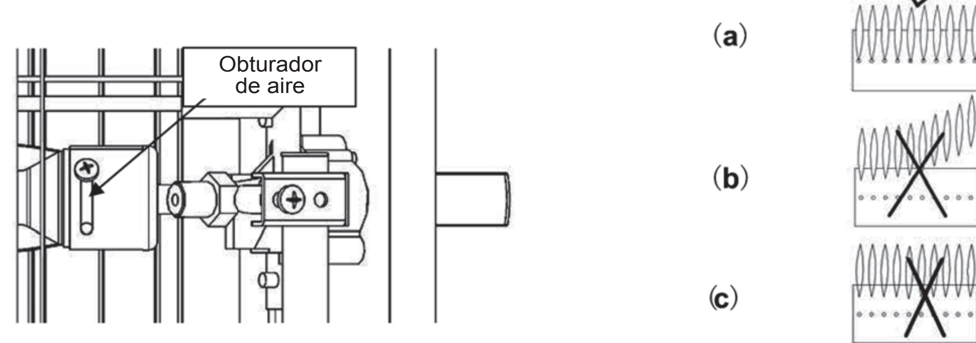


Fig. 32 Obturador de cierre del paso de aire Fig. 33 Sólo la llama (a) se considera aceptable

Cómo curar su asador

Cuando encienda su asador por primera vez, se recomienda que encienda el(los) quemador(es) principal(es) a la máxima potencia durante 20 minutos con la tapa puesta, y luego los apague. Esto servirá para templar el asador.

Precalentado de su asador

Es extremadamente importante que su asador esté caliente cuando empiece a usarlo. Después de encenderlo, cierre la tapa y precaliente el asador en la máxima potencia por 15 minutos. Este precalentado garantizará que la parrilla de cocción esté suficientemente caliente para un asado adecuado.

PRECAUCIÓN: No cubra la parrilla de cocción durante el tiempo de precalentado.
ADVERTENCIA: Para evitar que se presenten incendios por grasa que pudieran salirse de control, nunca pierda de vista su asador cuando lo esté usando. Los incendios por grasa pueden ser graves y pueden ocasionar daños a su asador, daños materiales e incluso lesiones corporales.

Cuándo usar el asador con la tapa abierta y cuándo con la tapa cerrada

Cocinar con la tapa abierta o cerrada es una cuestión de preferencias personales. Se recomienda cocinar con la tapa cerrada si a usted le gusta cocinar a temperaturas “abrazadoras”. Este método producirá llamaradas, acelerará el procedimiento de cocción y le dará a sus alimentos un sabor ahumado más fuerte. Si usted prefiere cocinar más lentamente y con menos llamaradas, le sugerimos que opte por el método de la tapa abierta.
Le sugerimos que siempre cocine con la tapa CERRADA si usted se encuentra en un área de mucho viento o de clima frío. Su asador ha sido diseñado y construido para ofrecerle la mayor flexibilidad y el mayor desempeño de cocción posibles. Pruebe diferentes métodos de cocción en su asador para que pueda decidir cuál de ellos satisface sus necesidades de mejor forma.

ADVERTENCIA: Recuerde que éste es un asador para exteriores. Muchas áreas del asador producen calor extremo. Hemos tomado todas las medidas necesarias para protegerlo a usted del contacto con las áreas calientes. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, sea juicioso y precavido cuando use este asador. Le sugerimos que use guantes de cocina de protección mientras esté usando el asador. No mueva el asador cuando esté en funcionamiento o esté caliente. Si desea mover el asador, espere hasta que esté apagado y se haya enfriado. El ignorar esta advertencia puede resultar en heridas corporales.

Calentamiento posterior

Para evitar que se acumulen restos carbonizados de comida en las parrillas, encienda el asador en la potencia máxima durante 15 minutos después de que haya terminado de cocinar y haya retirado los alimentos de la parrilla.

PRECAUCIÓN: No cubra el asador durante el tiempo del calentamiento posterior.

Después de transcurridos 15 minutos, regrese las perillas de mando a la posición de “APAGADO”.

Cierre del tanque de propano

Una vez que se enfríe la cámara de combustión, ya puede cerrar la válvula del tanque de propano. Si usted no quiere esperar a que se enfríe la cámara de combustión, cubra su mano con un guante de cocina y cierre la válvula del tanque.

ADVERTENCIA: No intente cerrar la válvula del tanque de gas PL sin proteger su mano con un guante de cocina o sin que se haya enfriado el asador. Si hace caso omiso a esta advertencia, podría verse afectado con quemaduras graves.

Requerimientos de Seguridad para el gas PL

En el caso de asadores de gas PL, el tanque de gas PL que se use debe haber sido construido y estar marcado de conformidad con las Especificaciones para Tanques de Gas PL del Departamento del Transporte de los Estados Unidos (D. O. T., por sus siglas en inglés), o la Norma Nacional de Canadá, CAN/ CSA-B339, para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Sustancias Peligrosas; y la Comisión, según aplique; y deberán contener un dispositivo de prevención de llenado en exceso.

El tanque deberá medir 30,48 cm de diámetro y 46,99 cm de largo y deberá contar con un equipamiento de Tipo I.

El sistema de alimentación del tanque debe ser configurado para retiro de vapor.

Use un tanque que contenga un cuello de protección para la válvula.

No ponga en funcionamiento el asador de gas en espacios interiores o en áreas encerradas. Cierre el paso del gas cuando no esté usando el asador. Si el asador ha de almacenarse en un espacio interior, desconecte el tanque de gas y colóquelo en posición vertical en algún lugar al aire libre, que esté fresco y bien ventilado, lejos del asador o de otras fuentes de calor.

Nunca use llama abierta para verificar que no haya fugas de gas. Use una solución de agua jabonosa y aplíquela a las uniones de las tuberías y accesorios con un cepillo y vea si se forman burbujas. Revise que las mangueras no presenten cortes o desgaste que pueda afectar la operación segura del asador. No debe usar otra manguera reguladora que no sea la que viene incluida con su asador. Si debe reemplazarla, hágalo conforme a las especificaciones del fabricante.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

El tanque de gas PL deberá estar asegurado por medio del sujetador de seguridad del cilindro de gas en todo momento. Si deja el tanque suelto, éste podría caerse o ladearse, lo que puede ser causa de lesiones corporales o daños a otros bienes. Se recomienda que el tanque esté asegurado en todo momento.
Consulte las Figuras 26 y 27. Después de colocar el tanque en el espacio cóncavo, asegure el tanque con el sujetador de seguridad. Use solamente tanques de gas de 20 libras (si requiere mayor información, consulte los Requerimientos de Seguridad para el Gas PL).

Cómo manipular el tanque de propano líquido de forma segura

Debe manipular cuidadosamente su tanque portátil de propano líquido cuando lo lleve a llenar con su proveedor de gas. No lo deje caer ni lo estrelle contra objetos afilados. Los tanques de propano líquido están construidos de forma sólida, pero pueden dañarse si se les golpea repetidamente.

Cuando lleve el tanque con su proveedor local de gas propano, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y la cubierta protectora esté en su lugar. Asegure el tanque en una posición vertical, de modo que no esté rodando por todo su vehículo.

Si tiene planeado hacer algunas paradas y algunos encargos, deje el llenado de su tanque para la última parada antes de regresar a casa. Ya que el tanque esté lleno, una vez más, asegúrelo en una posición vertical. Cuando regrese a casa, baje el tanque de su vehículo. Nunca deje un tanque portátil de propano líquido dentro de un vehículo, ya que podría sobrecalentarse con los rayos del sol.

Sin duda su proveedor local de gas propano líquido podrá ofrecerle consejos adicionales de seguridad.

Cómo almacenar el tanque de propano líquido de forma segura
Sin importar si usted se encuentra en medio de una excursión en su vehículo de uso recreativo o en busca de un lugar para almacenar su tanque de propano líquido para tener gas disponible para su asador, tenga en mente algunas reglas básicas de seguridad acerca de cómo almacenar tanques portátiles de propano líquido:

No almacene los tanques (sin importar si están llenos o vacíos) dentro de su casa, el área habitable de una casa rodante, la cochera, un sótano o taller. Es poco probable que el propano líquido se escape de los tanques, pero si así pasara, el combustible podría quedar expuesto a chispas de automóviles, herramientas eléctricas u otros electrodomésticos. Cuando almacene o transporte su tanque de gas PL, éste debe estar en posición vertical.

Nunca recueste el tanque de gas PL, sin importar si está lleno o vacío. Nunca almacene un tanque de repuesto debajo de su asador o cerca de éste.

PRECAUCIÓN: Nunca transporte o mueva su asador o el tanque de gas sin antes cerrar la válvula manual del tanque de gas de propano líquido.

El mejor lugar para almacenar un tanque de propano líquido es en un lugar al aire libre que tenga sombra o techo, en la parte trasera de su casa o cochera, o en una terraza cubierta, pero siempre fuera del alcance de los niños. El propano líquido no se evapora. El tanque de gas es un contenedor fuertemente sellado. El gas no perderá sus propiedades de calor a base de combustión limpia, incluso si permanece al aire libre por todo un año.



CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Cuando el tanque de gas PL no esté conectado al asador, éste debe ser almacenado en posición vertical, a la sombra, al aire libre, en un lugar fresco y bien ventilado y lejos del asador y de cualquier otra fuente de calor. De no seguir estas indicaciones, se podrían causar daños a la válvula del tanque y riesgo de incendios, que a su vez podrían provocar lesiones corporales.

Cómo llenar el tanque de propano

Es extremadamente importante que llene correctamente su tanque de gas PL. Hágalo con un distribuidor confiable de gas PL y ponga atención en cómo se llena el tanque y a qué capacidad. Un tanque de gas PL que se llena en exceso puede ser peligroso.

Para favorecer un llenado correcto del tanque primero se le debe pesar vacío. Después se debe reajustar el peso de la báscula a un peso que permita un llenado total de hasta 80% del peso total. Se concluye con el proceso de llenado cuando el tanque alcanza el 80% de su capacidad total. Si el tanque no está completamente vacío, el reajuste de la báscula deberá hacerse tomando en cuenta el propano (gas PL) disponible en el tanque.

ADVERTENCIA: Un tanque de gas PL (propano) se considera llenado en exceso si contiene más del 80% de su capacidad total.

Un tanque de gas PL (propano) llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. Si un tanque se llena en exceso y éste se sobrecalienta a causa del clima (por ejemplo en un día caluroso, o que el tanque se deje al rayo del sol o que se almacene en un espacio interior), el propano se expande y genera presión interna, lo que puede ocasionar que haya fugas de gas PL a través de la válvula de escape del tanque. La válvula de liberación de presión es un dispositivo de seguridad obligatorio en los tanques de propano de 20 libras, de acuerdo con el Departamento del Transporte de los Estados Unidos y por la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B399, para Cilindros, Esferas y Tubos para el transporte de Sustancias Peligrosas; y la Comisión, según aplique, para prevenir una falla catastrófica en el tanque debido a una presión excesiva. El gas PL que se fuga del tanque es inllamable y puede ser explosivo.

IMPORTANTE: Cuando se conecten o reemplacen tubos o accesorios de gas, se deberán sellar todas las uniones con material de sellado para prevención de fugas, o con cinta de plomero. Cuando se hagan conexiones, se debe verificar que no haya fugas usando una solución de agua jabonosa y un cepillo.

ADVERTENCIA: Nunca use llama abierta para verificar que no haya fugas de gas, ya que se podría provocar un incendio, una explosión, y por consecuencia lesiones personales.

Acero inoxidable

El panel de control y el asa de la tapa del asador de gas están hechos de acero inoxidable. El acero inoxidable no se oxidará bajo de ciertas condiciones. Entonces, use una funda protectora y limpiador para superficies de acero inoxidable cuando no esté usando el asador.
Limpie una vez al mes todas las superficies que no son de cocción con un limpiador para superficies de acero inoxidable.
En ningún caso limpie las superficies de acero inoxidable cuando estén calientes. Es posible que algunas áreas del asador (tales como las ventilaciones, la tapa y la cámara de combustión) puedan decolorarse después de usar su asador algunas veces.
Esta decoloración es normal debido al intenso calor proveniente de los quemadores.



CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Es posible que se junten pequeños cúmulos de grasa en la superficie del aparato y que se endurezcan. Utilice agua caliente con jabón para removerlos, o con un limpiador especial para superficies de acero inoxidable. Si esto no es suficiente, utilice una fibra suave y un limpiador para superficies inoxidables. Aplique una ligera presión sobre la fibra y talle siempre en dirección del grano.

No use fibras de acero para limpiar el asador.

No use limpiadores abrasivos sobre las superficies pulidas. Tenga cuidado al limpiar. Puede usar pulidor de metales o algún limpiador suave de cromo para devolver el brillo y los destellos a su asador. También es de utilidad la jalea naval para remover manchas de óxido provenientes de fuentes externas. Siga al pie de la letra las instrucciones de uso de la jalea naval.

Para retocar pequeñas raspaduras en las superficies de acero inoxidable, lije suavemente la superficie afectada con una lija seca número 160 en dirección del grano.

Quemadores

Los quemadores están hechos de acero inoxidable, de modo que se les puede sumergir en agua y limpiar con un cepillo de alambre de latón o con un cepillo de cerdas duras. Verifique que los orificios de los quemadores no estén obstruidos; en caso de que lo estén, utilice un alfiler (que sea de menor grosor que el orificio) para limpiar los orificios obstruidos. Tenga cuidado de no ensanchar los orificios. Asegúrese de que los quemadores estén secos antes de instalarlos nuevamente en el asador. Vea la Figura 34.

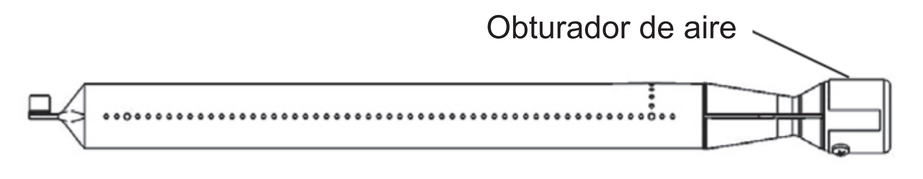


Fig. 34

En ocasiones las arañas y los insectos pueden anidar dentro de los quemadores de los asadores, lo que ocasiona que el gas fluya del frente del quemador. Esto podría producir un incendio detrás del panel de válvulas, dañando al asador y volviendo insegura su utilización. Revise los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que se presente alguna de las siguientes situaciones:

1. Una combinación de olor a gas y un color amarillento en las llamas de los quemadores.
2. El asador no calienta suficientemente.
3. El asador calienta de forma irregular.
4. Los quemadores producen ruidos como de chasquidos.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo recolecta la grasa que escurre y las partículas de comida.

Deje que la bandeja se enfríe antes de limpiarla. Deslice la bandeja hacia afuera y proceda con la limpieza. Asegúrese de que la bandeja está instalada antes de usar el asador.

Es muy recomendable que revise constantemente la bandeja para evitar cualquier posibilidad de que la grasa se encienda; sin embargo, debe saber que la mayor parte de la grasa que escurre se vaporizará y reintegrará al alimento cocinado, con lo que usted obtendrá un sabor de asado al aire libre.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Consejos útiles de cuidados y mantenimiento

Para utilizar el asador, precaliente la parrilla durante 15 minutos en el nivel de “ALTO” con la tapa abajo. Para evitar fuego arrebatado, o que la grasa se encienda, utilice el asador con la tapa arriba siempre que esté asando carne. Baje la tapa en caso de que el corte sea grueso o en caso de que el clima esté frío, o si se está utilizando una de las opciones de rostizado o cocción indirecta.

Proteja sus manos con un guante de cocina siempre que esté en contacto con superficies calientes.

Mantenga la tapa arriba siempre que esté asando carne, especialmente pollo.

NUNCA pierda de vista el asador cuando esté cocinando.

Después de usar el asador, cierre la tapa y gire los quemadores al nivel de “ALTO” por quince minutos para que entre en acción la auto-limpieza, es decir, para que se queme la grasa.

Calendario de cuidados y mantenimiento

Parte del asador	Frecuencia con base en un uso normal	Método de limpieza
Superficie pintada	Dos veces al año	Cera para autos
Superficies inoxidables	Dos veces al año	Limpiador para superficies inoxidables
Todas las parrillas	Después de cada uso	Quema de la grasa y limpieza
Superficies de porcelana	Cada quince días	Fibra y agua jabonosa / Puede lavarse en lavaplatos
Distribuidores de calor de los quemadores	Cada treinta días	Cepillo de alambre
Quemadores	Cada noventa días	Cepillo de alambre
Interior de la caja de los quemadores	Cada cuatro meses	Productos de limpieza para interiores de asadores

Cómo calcular la cantidad de combustible PL

Para poder calcular la cantidad aproximada de propano que queda en su tanque de gas el asador deberá estar en funcionamiento. Coloque su mano en la parte superior del tanque, después deslice su mano hacia abajo del tanque lentamente hasta que el tanque se sienta fresco al tacto. Ése es el nivel de gas disponible en su tanque. Llénelo siempre que quede un cuarto o menos.

No use trozos de carbón vegetal ni ningún otro material inllamable con su asador. El uso de este tipo de materiales anulará su garantía y puede provocar un incendio o explosión, que a su vez serían causa de lesiones corporales.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las soluciones que aquí le ofrecemos pueden ayudarlo a lograr una mejor y más segura experiencia en el uso de su asador. También está a su disposición el área de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a 18 horas, y los viernes de 8 a 17 horas, tiempo del Este.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El asador o el quemador lateral no encienden.	1. El cable de encendido se salió del electrodo de encendido o de la válvula. 2. La distancia entre el electrodo de encendido y el quemador es mayor a 3,96 mm, o de 4,76 mm en el caso del quemador lateral. 3. Se rompió el cable de encendido. 4. Se bajó la pila. 5. La pila se insertó de forma incorrecta. 6. La punta del electrodo no genera chispas en el orificio del quemador. 7. Ya no hay gas. 8. El orificio de la compuerta de cierre del paso de aire es demasiado grande.	1. Vuelva a conectar el cable de encendido al piloto eléctrico o a la válvula. 2. Afloje el electrodo de encendido, ajuste la distancia entre el electrodo y el quemador, y fíjelo otra vez. 3. Llame al centro de servicio al cliente y solicite un nuevo cable de encendido. 4. Instale una nueva pila tipo AA. 5. Retire la pila y vuelva a insertarla correctamente. 6. Instale correctamente el electrodo. 7. Encienda la válvula reguladora. 8. Retire la compuerta de cierre del paso de aire y ajuste el orificio a un tamaño más pequeño.
La llama del quemador es amarilla y se percibe olor a gas.	1. El orificio de la compuerta de cierre del paso de aire no ha sido ajustado adecuadamente. 2. Hay arañas o insectos bloqueando la compuerta de cierre del aire.	1. Saque la compuerta de cierre del paso de aire y ajuste el orificio para que se produzcan llamas azules. El orificio para el gas PL debe ser de 6,35 mm. 2. Elimine las partículas obstructoras. 3. Verifique que no haya fugas de gas.
Hay fuego arrebatado.	1. Está asando carne grasosa. 2. Las perillas están en el nivel de “ALTO. 3. Cayó agua de spray en las llamas. 4. Está asando alimentos con la tapa cerrada.	1. Levante la tapa cuando esté asando alimentos. 2. Ase la carne grasosa mientras las parrillas están frías y mantenga las perillas en el nivel de “BAJO”. Si el fuego arrebatado continúa, pase la carne a la rejilla de calentamiento hasta que la llama se estabilice. Nunca rocíe agua en llamas a base de gas.
El quemador se apaga.	1. El tanque de gas está vacío. 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. No está pasando suficiente gas.	1. Llene el tanque de gas PL. 2. Instale correctamente el quemador. 3. Revise que no haya fugas o torceduras en la manguera de alimentación de gas.

DETECCION DE PROBLEMAS

<table>
<tr><th>PROBLEMA</th><th>CAUSA PROBABLE</th><th>ACCIÓN CORRECTIVA</th></tr>
<tr>
<td>Aunque la perilla está en el nivel de “ALTO”, el asador no calienta suficientemente.</td>
<td>1. Los orificios están obstruidos.
2. El tanque de gas PL está vacío.</td>
<td>
<table>
<tr><td>Quemador</td><td>Tamaño del orificio</td></tr>
<tr><td>Quemador principal</td><td>ø 1.04 mm</td></tr>
<tr><td>Quemador lateral</td><td>ø 1.04 mm</td></tr>
</table>
1. Elimine las partículas obstructoras.
2. Llene el tanque de gas PL.
</td>
</tr>
<tr>
<td>Se tiene un asador de gas PL que calienta poco.</td>
<td>El ensamblaje del regulador de propano incluye un dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo diseñado para suministrar flujo de gas suficiente al asador. Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo, lo que se ve reflejado en llamas débiles y poca temperatura.</td>
<td>Realice los siguientes pasos:
1. Apague todos los quemadores.
2. Abra la válvula del tanque y espere cinco minutos.
3. Encienda los quemadores uno por uno, siguiendo las instrucciones de encendido incluidas en el panel de control, o en la página 24 de este manual.</td>
</tr>
</table>

GARANTÍA

Para hacer válida su garantía, deberá **presentar su comprobante de compra;** su garantía inicia a partir de la fecha de compra. En caso de que no se cuente con dicho comprobante, o de que la garantía ya haya vencido, usted estará sujeto a cargos por concepto de refacciones, envíos y gestión.

Si tiene alguna duda o algún problema, llame a nuestro centro de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a 18 horas y los viernes de 8 a 17 horas, tiempo del Este.

Garantía limitada

Garantía de 5 años para los quemadores de acero inoxidable.

Garantía de 1 año para el caso de daños de todas las piezas relacionadas con el funcionamiento de este asador de gas.

Condiciones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no ampara fallas causadas por el uso, instalación o mantenimiento inadecuados al asador.

Esta garantía cubre el reemplazo de partes defectuosas únicamente. No nos responsabilizamos por ningún tipo de daños incidentales o consecuentes, ni por los costos de la mano de obra.

Esta garantía no ampara la corrosión o decoloración una vez que se haya usado el asador, ni la falta de mantenimiento, el medio ambiente hostil, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.

Esta garantía no cubre daños causados por calor, por limpiadores abrasivos y químicos, ni ningún otro daño causado a otros artículos que se usen en la instalación u operación de este asador de gas.

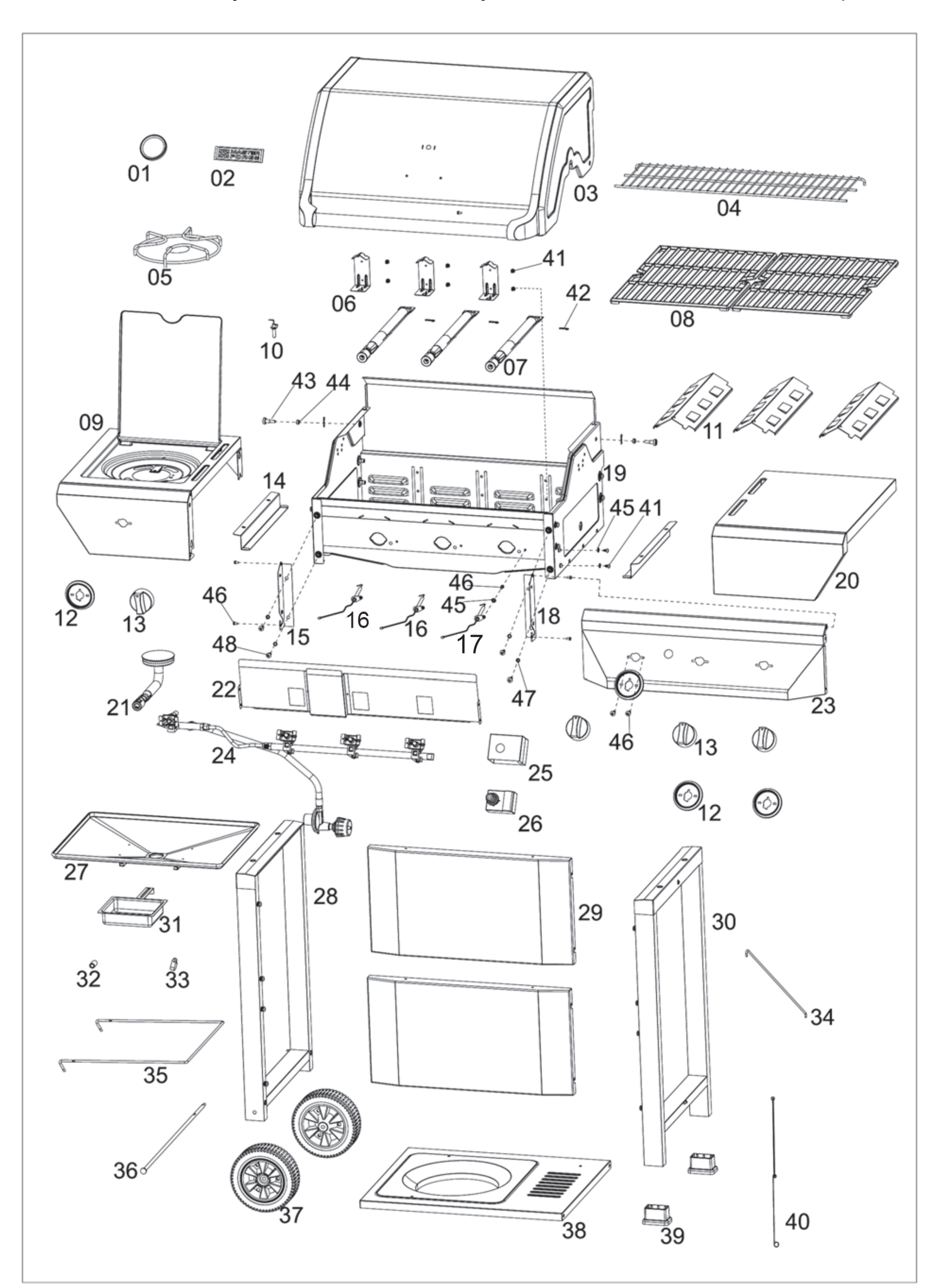
Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no apliquen en su caso. Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y es posible que adicionalmente usted tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

L G Sourcing, Inc.
P.O. Box 1535 North
Wilkesboro, NC 28659 USA



DIAGRAMA DE DESPIECE

En caso de necesitar alguna refacción, llame a nuestro centro de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a 18 horas y los viernes de 8 a 17 horas, tiempo del Este.



LISTADO DE REFACCIONES

PIEZA	DESCRIPCIÓN	# DE PIEZA	PIEZA	DESCRIPCIÓN	# DE PIEZA
1	Termómetro	HW01369A-02-01-04	25	Caja de calor	HW01366A-02-03-05
2	Insignia de la marca	HW01366A-01-07	26	Encendedor	HW01354A-01-10-03-00
3	Tapa	HW01369A-02-01-00	27	Bandeja de goteo	HW01366A-05-10-00
4	Rejilla de calentamiento	HW01349A-02-05-EA	28	Pata izquierda	HW01369A-01-01-01-00-C
5	Rejilla del quemador lateral	HW01369A-04-05	29	Panel frontal	HW01369A-01-01-C
6	Sujetador del quemador	HW01366A-02-06	30	Pata derecha	HW01369A-01-02-01-00-C
7	Quemador	HW01369A-02-04-00	31	Colector de grasa	HW01366A-05-11-00-C
8	Parrilla de cocción	HW01354A-02-12-02-EA-B	32	Seguro de la manguera reguladora	HW01369A-01-01-02
9	Mesa del quemador lateral	HW01369A-04-00	33	Espaciador del eje	HW09902A-05
10	Encendedor del quemador lateral	HW01354A-03-07	34	Barra diagonal de tope	HW01369A-01-04
11	Distribuidor de calor	HW01312A-01-05	35	Sujetador de seguridad del cilindro de gas	HW01366A-05-13
12	Bisel de perilla	HW01320A-04-05	36	Eje de las ruedas	HW01312A-04-02-02
13	Perilla	HW01369A-02-03-01	37	Rueda	HW01349A-01-02
14	Sujetador de la bandeja de goteo	HW01369A-02-04	38	Panel inferior	HW01369A-01-03-C
15	Panel de control (lado izquierdo)	HW01369A-02-02	39	Bases de las patas	HW01370A-01-01-01-05
16	Encendedor quemador principal (corto)	HW01317A-02-14	40	Cerillas	HW01366A-05-12-00
17	Encendedor quemador principal (largo)	HW01317A-02-14-01	41	Perno en forma de cruz	GB845-2000-ST(F)4.2×10
18	Panel de control (lado derecho)	HW01369A-02-03	42	Pasador de horquilla	HW01317W-01-02-04
19	Cámara de combustión	HW01369A-02-02-00	43	Bisagra de la tapa	HW01369A-02-07
20	Mesa lateral derecha	HW01369A-03-00	44	Tuerca M6	GB/T6170-2000
21	Quemador lateral	HW01369A-04-02-00	45	Arandela de presión	HW01366A-02-07
22	Protector térmico	HW01369A-02-05-00	46	Tornillo M4×8	GB818-2000-M4×8
23	Panel de control	HW01369A-02-03-01-00	47	Arandela de seguridad M6	GB93-87-Φ6
24	Colectores de gas	HW01369A-06-00	48	Tornillo M6×12	GB818-2000-M6×12

Impreso en China